

à partager *#lovesharing*

Chou-fleur rôti gf / veg curcuma, zaatar, sauce tahini relevée roasted cauliflower, turmeric, zaatar, spicy tahini sauce	13	Camembert rôti noix, miel, romarin, tartines grillées walnuts, honey, rosemary, grilled toasts	17	Crème d'aubergine fouettée & pain soufflé v huile d'olive, curry, citron whipped eggplant cream, puffed bread, olive oil, curry, lemon	16
Planche de jambon Serrano & stracciatella tartines grillées à l'huile d'olive, romarin olive oil, grilled toasts, rosemary	16	Calmars frits sauce tartare fried calamari, tartar sauce	15	Moules farcies persil, beurre, ail mussels, parsley, butter, garlic	17

entrées

Saumon mariné à la truffe gf ponzu, truffe fraîche marinated salmon, fresh truffle	18
Carpaccio de chou-fleur gf / v avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil	15
Caesar Cali style gf / v kale, romaine, noix, crispy oignon, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison kale, romaine lettuce, walnuts, crispy onion, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce	14

pizzas

Stracciatella v sauce tomate, parmesan, basilic tomato sauce, Parmesan, basil	16	Diavola sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, piment tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, chili	18
Californienne v mozzarella fior di latte, parmesan, mascarpone, chou-fleur curcuma, courgette, amandes effilées fior di latte mozzarella, parmesan, mascarpone, cauliflower, zucchini, sliced almonds	18	Truffle addict v crème à la truffe, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette fresh truffle, truffle cream, truffle oil, parmesan, fior di latte, arugula	25

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

plats

Tacos de maïs vegan / végétarien v / veg tombé d'épinards, maïs grillé, oignons rouges, patate douce, ail confit, coriandre, tofu / feta sautéed spinach, grilled corn on the cob, red onions, sweet potato, confit garlic, coriander, tofu / feta	18
Rigatoni épicés alla vodka & stracciatella v sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka & stracciatella, creamy tomato sauce, chilli, fresh basil	20
Fish & chips cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches fried cod, tartar sauce, French fries	22
Kari Ayam gf poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice	22
Polenta crémeuse à la truffe & champignons v mascarpone, truffe, œuf poché mascarpone, truffle, poached egg	22

Cœur d'entrecôte d'Uruguay gf sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Uruguayan ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, green salad	31
Moules au curry & frites fraîches crème, coriandre cream, coriander	21
Zucchini pasta v rigatoni, courgette, mascarpone, zeste de citron, noix concassées, fourme d'Ambert rigatoni, zucchini, mascarpone, lemon zest, crushed walnuts, Fourme d'Ambert	20
Cheeseburger & frites fraîches steak de bœuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette beef steak, onion compote, pickled radish, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries Extra truffe / add truffle	20
	10

les signatures

T-bone Angus à partager (2 pers) 800 g, sauce chimichurri, frites fraîches ou frites de patates douces T-bone to share, 800 g, chimichurri sauce, French fries or sweet potato fries	65
Ribs de porc à partager (2 pers) sauce barbecue maison, frites fraîches pork ribs to share, homemade barbecue sauce, French fries	49
Loup entier flambé au Pastis sauce chimichurri, riz pilaf, brocolinis rôtis whole seabass flambéed with pastis, chimichurri sauce, rice, roasted broccolini	32
Pâtes à la truffe flambées au cognac dans la meule de parmesan flambéed with cognac in a wheel of parmesan	31

sides

Frites fraîches gf / veg French fries	6
Frites fraîches, truffe et parmesan gf / v truffle and parmesan French fries	10
Brocolinis rôtis gf / veg huile d'olive, amandes effilées olive oil, sliced almonds	8
Riz pilaf gf / veg lait de coco, combava rice, coconut milk, combava	5
Salade folle de roquette gf / veg vinaigrette huile d'olive citron arugula salad, olive oil, lemon vinaigrette	5

desserts *Faits maison*

Light cheesecake v biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red fruit coulis	8	Espresso Martini veg vodka vanille, liqueur de café vanilla vodka, coffee liqueur	12
Quesillo de Mamita gf / v flan caramel Vénézuélien Venezuelan caramel flan	8	Irish Coffee veg paddy Irish whiskey, café, crème paddy Irish whiskey, coffee, cream	13
Tarte au citron v meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	9		
Les gourmands de Rosana v mini desserts, espresso	11		
Brownie v noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	9		

gf gluten-free | v vegetarian | veg vegan

Origine de nos viandes : France, Espagne, Irlande, Uruguay — La liste des allergènes est disponible sur demande — Tous nos prix sont en euros, TTC — La maison n'accepte pas les chèques.
Our meats come from France, Spain, Ireland — Please ask us about allergens — All prices are in euros, VAT included — We do not accept cheques.