

#lovesharing à partager

Chou-fleur rôti gf / veg 13 curcuma, zaatar, sauce tahini relevée roasted cauliflower, turmeric, zaatar, spicy tahini sauce	Crème d'aubergine fouettée, pain soufflé v 16 huile d'olive whipped eggplant cream, puffed bread, olive oil
Calamars frits 15 sauce tartare fried calamari, tartar sauce	Planche de jambon Serrano & stracciatella 16 tartines grillées à l'huile d'olive, romarin olive oil, grilled toasts, rosemary
Arancini aux champignons v 15 crème de truffe mushrooms, truffle cream	

entrées

Caesar Cali style gf / v 14 kale, romaine, noix, oignons croustillants, cranberries, parmesan, sauce Caesar maison walnuts, crispy onions, cranberries, parmesan, homemade Caesar sauce
Extra poulet fermier / add free-range chicken 5
Carpaccio de chou-fleur gf / v 15 avocat, feta, noix, oignon rouge, menthe, basilic avocado, feta, walnuts, red onion, mint, basil
Saumon mariné à la truffe gf 18 ponzu, truffe fraîche marinated salmon, ponzu, fresh truffle

pizzas

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

plats

Chaque jour, nous préparons nos plats frais sur place

Tacos de maïs v / veg 18 tombée 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	Fish & chips 22 cabillaud pané, sauce tartare, frites fraîches fried cod, tartar sauce, French fries
Rigatoni épiciés alla vodka & stracciatella v 20 sauce tomate et crème, piment, basilic frais spicy rigatoni alla vodka & stracciatella, creamy tomato sauce, chilli, fresh basil	Kari Ayam gf 22 poulet fermier, gingembre, lait de coco, coriandre, curry, riz free-range chicken, ginger, coconut milk, coriander, curry, rice
Zucchini pasta v 20 rigatoni, courgette, mascarpone, zeste de citron, noix concassées, fourme d'Ambert zucchini, mascarpone, lemon zest, crushed walnuts, Fourme d'Ambert	Polenta crémeuse à la truffe & champignons v 22 mascarpone, truffe, œuf poché mascarpone, truffle, poached egg
Cheeseburger & frites fraîches 20 steak de bœuf, compotée d'oignons, pickles de radis, sauce charbon d'herbes, cheddar, roquette beef steak, onion compote, pickled radishes, herb-charcoal sauce, cheddar, arugula, French fries	Cœur d'entrecôte d'Uruguay gf 31 sauce chimichurri, poivre de Sarawak, patate douce, salade Uruguayan ribeye steak, chimichurri sauce, Sarawak pepper, sweet potato, green salad
Extra truffe / add truffle 10	

les signatures

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

sides

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

desserts *Faits maison*

Light cheesecake v 8 biscuit speculoos, coulis de fruits rouges speculoos biscuit, red berry coulis	Churros v 10 sauce caramel, Nutella, chantilly maison à la vanille de Madagascar caramel sauce, Nutella, homemade Madagascar vanilla whipped cream
Quesillo de Mamita gf / v 8 flan caramel Vénézuélien Venezuelan caramel flan	Espresso Martini veg 12 vodka vanille, liqueur de café vanilla vodka, coffee liqueur
Tarte au citron v 9 meringue italienne, citron combava lemon tart, Italian meringue, combava lemon	Irish Coffee veg 13 paddy Irish whiskey, café, crème paddy Irish whiskey, coffee, cream
Brownie v 9 noix de pécan, chantilly maison à la vanille de Madagascar pecans, homemade whipped cream with Madagascar vanilla	
Les gourmands de Rosana v 11 mini desserts, espresso	

gf gluten-free | v vegetarian | veg vegan