

## ENTRÉES À PARTAGER

<b>Tartare de Thon</b>	4.6.7.9.10.12	18.95
Crème d'avocat, crème de raifort, sésame, pain Karasatu		
<b>Moules</b>	6.11	14.95
Sauce marine Thaï à l'huile de basilic, coriandre et lime		
<b>Houmous</b>	1.12	8.95
Avec tomates séchées et pain pita artisanal		
<b>Patacones</b> ( banane)	6	13.95
Trio de patacones : tofu, poulet tika, poitrine de porc frite		
<b>Guacamole</b>		11,95
Aux poitrine de porc frite et plantain		
<b>Nachos "La Sal"</b>	1.6	12.75
Totopos, chili avec viande, jalapeños, haricots frits, crème fraîche, fromage cheddar, pico de gallo et guacamole		
<b>Calmar à la romaine</b>	1.4.6.9	11,95
Avec de la mousse de citron de Sölller		
<b>Croquettes de cochon "Pibil"</b> (5)	1.3.6	6.95
Avec mayonnaise au piment jaune		
<b>Croquettes de Sobrasada</b> (5)	1.3.6	6.95
Avec mayonnaise au miel et au romarin		
<b>Croquettes de crevettes à l'ail</b> (5)	1.2.3.4.6.9.12	6.95
avec Alioli		
<b>Patatas bravas</b>	1.3	7,95
avec mousse sriracha et ali oli		
<b>Pain rustique fait maison</b>	1.6	4,50
Olives, alioli		

## SALADES

<b>Burrata</b>	6.13	14.95
Tomate verte, pesto rouge, roquette, tomates cerises confites, glace tomate bouquet et basilic, mousse de tomate		
<b>Salade César</b>	1.6.9	14.95
Poulet croustillant, laitue romaine, croûtons, parmesan et sauce césar originale.		
<b>Salade de crevettes</b>	1.2.6.12	15.95
Vinaigrette au miso, roquette et cresson, kumquat mariné au gin, mousse de fruit de la passion		

## PÂTES FRAÎCHES

<b>Tagliatelles noires avec homard et crevettes</b>	1.2.3.4.6.11	35.95
<b>Spaghettis Chitarra Carbonara</b>	1.3.6.9	17.75
Oeuf, parmesan, guanciale		
<b>Tagliatelles avec Burrata</b>	1.3.6.13	16.95
avec pesto d'avocat, tomates cerises, parmesan, amandes frites, coriandre		

## POUR LES PLUS PETITES

<b>Nouggets de poulet</b>	1.3	7,50
avec frites		
<b>Pâtes à la tomate</b>	1.3	6,95
<b>Pâtes au beurre</b>	1.3.6	6,95
<b>Anneaux de calamars frits</b>	1.4.9	9,95
avec frites		
<b>Salade verte</b>		9,95

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE FAITES MAISON

NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

80% PRODUITS ET FOURNISSEURS LOCAUX

OPTIONS VÉGÉTALIENNES OPTIONS SANS GLUTEN

TVA INCLUSE

	GLUTEN	CRUSTACÉES	HŒVOS	PESCADO	CACAHUÏTES	LACTOS	APPO	MOUTARDE	SUIVITES	SÉSAME	MOLLUSQUES	SOJA	FRUITS SECS	ALTRAMISE
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustacéens	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfitea	Sesame	Mollusks	Soja	Nuts	Lupins	

## NOS TACOS SIGNATURE

<b>Arrachera</b>	6.12	13.95
3 tacos avec viande de boeuf, guacamole, oignon marine, creme fraiche, fromage cheddar, jalapeños et coriandre		
<b>Cochinita pibil</b>	6	13.95
3 tacos avec porc rape style pibil, guacamole, oignon marine, creme sure, fromage cheddar, jalapeños et coriandre		
<b>Poulet</b>	6	13.95
3 tacos avec poulet « Tinga », Pico de gallo, fromage cheddar. Tomates et poivrons, sauce verte mexicaine		
<b>Crevettes</b>	2.6	14.95
3 tacos aux crevettes avec sauce chili jaune, laitue, oignon rouge, pico de gallo, coriandre		
<b>Crabe</b>	1.2.6.12	15.95
2 tacos aux Crabes à carapace molle, vinaigrette thaï, cresson, pico de gallo		
<b>Veggies</b>		13.95
2 tacos avec légumes marinés, vinaigrette thaï, roquette, cresson		

## BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE PAINS FAIT MAISON DE NOTRE BOULANGERIE ET DE FRITES FAIT MAISON

<b>Burger Deluxe *</b>	1.6.10	14,95
Viande de Veau de Galice Premium (170 g), pain maison, laitue, tomate, sauce aux truffes, fromage cheddar, oignon caramélisé, bacon croustillant		
* Supplément œuf au plat + 1€		
<b>Burger de poulet croustillant</b>		14,95
Poulet frit, pain aux épinards, fromage Edam, oignon caramélisé, mayonnaise chimichurri		
	1.3.6.10	
<b>Fish burger</b>	1.4.6.8.10.11	14.95
Filet de poisson Saint Pierre pane , roquette, pain a l'encre de seiche , tomate, oignon caramélisé et sauce tartare		
<b>Veggie burger</b>	1.6.10	13,95
Lentilles, flocons d'avoine, pain à la betterave, pousses vertes, chutney de tomates, guacamole, laitue		

## VIANDE ET POISSON

<b>Entrecôte de bœuf vieilli</b>		26.75
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, laminé, avec pommes frites, salade verte		
<b>Epaule d'agneau</b>	9	24,95
A basse température, avec pommes de terre sautées et champignons portobello		
<b>Saumon grillé</b>	4.7.12.13	24.95
Avec sauce miso, purée de patate douce, céleri-rave et carotte, mini épi, échalotes, pakchoi		
<b>Homard grillé</b>	2	38,95

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE FAITES MAISON

NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

80% PRODUITS ET FOURNISSEURS LOCAUX

OPTIONS VÉGÉTALIENNES OPTIONS SANS GLUTEN

TVA INCLUSE

	GLUTEN	FRUITS SECS	ŒUFS	PISCICOLE	CACAHUÛTES	LACTOS	APU	MOUTARDE	SUIVRES	SESAME	MOLLUSQUES	SOJA	FRUITS SECS	ATHAMIZ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Gluten	Œufs	Poisson	Arachides	Lactose	Alcool	Moutarde	Suif	Sésame	Mollusques	Soja	Noix	Aliments	