

MENU

Entrée + plat + dessert	34
Entrée + plat.....	27
Plat + dessert	25

Cassoulet supplément 5.00 €

Les entrées peuvent être remplacées par les tapas à l'exception des planches

ENTRÉES

Ceviche de Sole, leche de tigre	11
Sole, lait de coco, coriandre, piment, mangue, passion, pickles	
Tartine occitane.....	10
Pain complet, caillé de chèvre, ail noir, asperges, roquette	
Soupe minestrone	10
Fregola, carottes, céleri, navet, petits pois, fèves	
Mozzarella panée	10
Accompagnée de roquette, pesto, pickles et pignons	

PLATS

Polpo	20
Poulpe rôti, tagliatelles à l'encre de seiche, émulsion ail noir, cébette	
Couscous	21
Pressé d'agneau confit, épices, semoule, pois chiches, carottes, navet	
Burger & frites maison	18
Viande de bœuf hachée, mozzarella, sauce, poivrons confits et roquette	
Cassoulet	25
Recette traditionnelle maison – minimum 15 minutes d'attente	

A PARTAGER... OU PAS

Nem de confit de canard	10
Panini jambon, mozza, pesto	10
Fish & chips	10
Nuggets de poulet sauce cajun	10
Bruschetta	10
Croque-monsieur comté, jambon	10
Planche de fromages	13
Planche de charcuteries	13
Planche mixte	13

DESSERTS

Tiramisu fraise et basilic.....	9
Flan pâtissier.....	8
Mousse au chocolat noir	8
Tarte citron-mojito.....	9
Thé ou café gourmand	10

MENU ENFANT / PLAT + DESSERT – 12

STEAK HACHÉ, NUGGETS OU POISSON PANÉ

GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Viandes origine France