

UOSIOW maison

Tout est bon, tout est bio

Nos Tapas

- Œuf-mayonnaise, radis de couleurs - 9€
- Pomme de terre au four, sauce andalouse - 9€
- Stilton, mostarda de cerise, noix de pécan - 11€
- Boudin noir grillé, betteraves, oignons rôties, trévisse et olives - 12€
- Rillettes d'ailes de raie au curry sauvage, pain gutiau - 12€
- Chou-fleur rôti, crème d'olive - 14€
- Mozzarella di bufala, pesto de petit pois et menthe, barba dei frati - 15€
- Gnocchetti, crème de panais et comté, chorizo - 18€
- Sashimi de truite, orange sanguine, mandarine, pomelo - 21€
- Faux-filet, purée de butternut, sauce chimichurri - 25€

Nos Desserts

- Riz au lait d'amande, fruit de la passion, sbrisolona - 9€
- Mousse au chocolat - 9€
- Pomme au four, chantilly - 9€

***Nos légumes sont tous issus de l'agriculture raisonnée, provenant de petits producteurs.
Nos viandes viennent de Normandie et du Centre, et nos poissons des côtes Atlantiques.***

UOSIOW maison

Dishes are good and organic

Our Tapas

- Egg-mayonnaise, colored radish - 9€
- Baked potato, Andalusian sauce - 9€
- Stilton, cherry mostarda, pecan nuts - 11€
- Grilled black pudding, beets, roasted onions, radicchio and olives - 12€
- Rillettes of skate wings with wild curry, gutiau bread - 12€
- Roasted cauliflower, olive cream - 14€
- Mozzarella di bufala, pea and mint pesto, barba dei frati - 15€
- Gnocchetti, parsnip and Comté cream, chorizo - 18€
- Trout sashimi, blood orange, mandarin, pomelo - 21€
- Sirloin, mashed butternut squash, chimichurri sauce - 25€

Our desserts

- Riz au lait d'amande, fruit de la passion, sbrisolona - 9€
- Mousse au chocolat - 9€
- Pomme au four, chantilly - 9€

***Our vegetables are all from sustainable agriculture, from small producers.
Our meats come from Normandy and the Centre, and our fish from the Atlantic coasts.***