

# UOSIOW maison

*Tout est bon, tout est bio*

## **Nos Tapas**

- Fromage de tête - 9€
- Pomme de terre au four, mayo curry sauvage - 9€
- Soupe à l'oignon rouge - 10€
- Poireau mimosa - 10€
- Fine tranche de langue de bœuf, sauce chimichurri - 10€
- Puntarelle sautées, pomme gala, olives de kalamata - 11€
- Sardines frites, yaourt à l'ail - 12€
- Empanadas de bœuf, sauce andalouse - 13€
- Ailes de poulets marinées - 13€
- Mille-feuilles, pain gutiau, houmous, champignons - 16€
- Sashimi de truite, orange, câpres - 22€
- Joue de bœuf, crème d'olives, carottes rôties - 24€

## **Nos Desserts**

- Fondant chocolat, chantilly - 9€
- Pomme au four, fromage blanc, fruits secs - 9€
- Crème catalane, sbrisolona, agrumes - 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**

- Head cheese - 9€
- Baked potato, wild curry mayo - 9€
- Red onion soup - 10€
- Leek mimosa - 10€
- Thin slice of beef tongue, chimichurri sauce - 10€
- Sauteed puntarelle, gala apple, kalamata olives - 11€
- Fried sardines, garlic yoghurt - 12€
- Beef empanadas, Andalusian sauce - 13€
- Marinated chicken wings - 13€
- Millefeuille, gutiau bread, hummus, mushrooms - 16€
- Trout sashimi, orange, capers - 22€
- Beef cheek, olive cream, roasted carrots - 24€

## **Our desserts**

- Chocolate fondant, whipped cream - 9€
- Baked apple, fromage blanc, dried fruits - 9€
- Catalan cream, sbrisolona, citrus fruits - 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.***