

# UOSIOW maison

## Nos Tapas

- Pommes de terre au four, sauce tartare - 10€
- Tzatziki, graines de tournesol - 10€
- Salade d'aubergine, courgette, feta et olives de Kalamata - 13€
- Rillettes de cochon, pickles et pain grillé - 14€
- Empanadas de boeuf (x2), sauce chimichurri - 14€
- Ailes de poulet marinées à la tomate, paprika et miel - 14€
- Brie de Melun, mostarda de cerises et graines de courge - 14€
- Fines tranches de veau, sauce tonnata - 15€
- Burrata, tomates cerises, pesto de petit pois, basilic - 17€
- Œuf parfait, asperges vertes et crème d'olives - 19€
- Brandade de Lieu noir, roquette - 20€

## Nos Desserts

- Mousse au chocolat, fève de tonka, miel - 10€
- Panna cotta, ananas, noisettes caramélisées - 10€
- Riz au lait, morceaux de fraise et granola - 10€

***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.***

# UOSIDU maison

## Our Tapas

- Baked potatoes, tartar sauce - 10€
- Tzatziki, sunflower seeds - 10€
- Eggplant salad, zucchini, feta and Kalamata olives - 13€
- Pork rillettes, pickles and toast - 14€
- Beef empanadas (x2), chimichurri sauce - 14€
- Chicken wings marinated in tomato, paprika and honey - 14€
- Brie de Melun, cherry mostarda and pumpkin seeds - 14€
- Thin slices of veal, tonnata sauce - 15€
- Burrata, cherry tomatoes, pea pesto, basil - 17€
- Perfect egg, green asparagus and olive cream - 19€
- Saithe brandade, arugula - 20€

## Our desserts

- Chocolate mousse, tonka bean, honey - 10€
- Panna cotta, pineapple, caramelized hazelnuts - 10€
- Rice pudding, strawberry pieces and granola - 10€

***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.***