

- Nos assiettes à partager -

VÉGÉTARIEN :

- 🌱 Tomates population, nectarine et basilic - 12€
- Comté 18m, mostarda de cerise et noix - 12€
- MM Tzatziki de concombre et foccacia - 15€
- Burrata, radicchio et cerises - 19€

CARNÉE ET MARÉE :

- MM Ailes de poulet marinées - 13€
- Empanadas de boeuf, sauce chimichurri - 14€
- Saucisson pressatina piquante et cucunci - 14€
- MM Carpaccio de rôti de boeuf, pickles et câpres - 18€
- 3 huîtres pleines mer calibre 2 et fruit de la passion - 10€
- MM Sardines marinés et grenade - 13€

ACCOMPAGNEMENTS :

- MM Pommes de terre au four et sauce tartare - 11€
- 🌱 Caponata - 12€

DESSERTS :

- Panna cotta, coulis de mangue, ananas et menthe - 10€
- Mousse au chocolat, miel et fleur de sel - 10€
- Fiadone et myrtille - 10€



Vegan



Les classiques de la Maison



Grosse portion à partager

MAISON MAISON

- Our plates to share -

VEGETARIAN :

- 🌱 Population tomatoes, nectarine and basil - 12€
Comté 18m, cherry and walnut mostarda - 12€
- MM Cucumber and foccacia tzatziki - 15€
Burrata, radicchio and cherries - 19€

MEAT AND SEA-FOOD :

- Marinated chicken wings - 13€
- MM Beef empanadas, chimichurri sauce - 14€
Spicy pressatina sausage and cucunci - 14€
- MM Roast beef carpaccio, pickles and capers - 18€

- open sea oysters size 2 and passion fruit - 10€
- MM Marinated sardines and pomegranate - 13€

ACCOMPANIMENTS :

- MM Baked potatoes with tartar sauce - 11€
- 🌱 Caponata - 12€

DESSERTS :

- Panna cotta, mango coulis, pineapple and mint - 10€
- Chocolate mousse, honey and fleur de sel - 10€
- fiadna and blueberry - 10€



Vegan



Our house classics



Large portion to share