

UOSIBU maison

Tout est bon, tout est bio

Nos tapas

- Pomme de terre au four et sauce tartare - 9€
- Tzatziki, graines de tournesol et menthe - 9€
- Soupe de potimarron et granola maison - 9€
- Salade de pastèque, fêta et olives - 11€
- Sardines marinées - 13€
- Gorgonzola, figues et noix - 14€
- Empanadas de bœuf (X2) et sauce chimichurri - 13€
- Moules de bouchot en persillades - 16€
- Chou romanesco, fondue de fromage et groseilles - 18€
- Carpaccio de bœuf, rôti, pickles et pourpier d'été - 18€
- Milles feuilles de butternut, poire, ricotta fumé et noisettes - 19€
- Échine de cochon à la milanaise et sauce andalouse - 21€
- Thon blanc mi-cuit, betteraves, grenade et sauce cresson - 26€

Nos desserts

- Tarte tatin à la prunes, fromage blanc- 9€
- Panna cotta, ananas et menthe - 9€
- Boudin de Pan aux fruits secs, caramel et chantilly - 9€

Pot de glace fait maison (parfums à demander au serveurs) - 8€

**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.**

Notre café vient de terroirs bio d'Amérique centrale et est torréfié à Gennevilliers.

Prix TTC, service compris.

UOSIOW maison

Dishes are good and organic

Our tapas

- Baked potato and tartar sauce - 9€
- Tzatziki, sunflower seeds and mint - 9€
- Pumpkin soup and homemade granola - 9€
- Watermelon, feta and olive salad - 11€
- Marinated sardines - 13€
- Gorgonzola, figs and walnuts - 14€
- Beef empanadas (X2) and chimichurri sauce - 13€
- Bouchot mussels with parsley - 16€
- Romanesco cabbage, cheese fondue and currants - 18€
- Beef carpaccio, roast, pickles and summer purslane - 18€
- Thousand sheets of butternut squash, pear, smoked ricotta and hazelnuts - 19€
- Pork loin Milanese and Andalusian sauce - 21€
- Semi-cooked white tuna, beets, pomegranate and watercress sauce - 26€

Our desserts

- Plum and fromage blanc tart tatin - 9€
- Panna cotta, pineapple and mint - 9€
- Pan sausage with dried fruits, caramel and whipped cream - 9€

- Pot of homemade ice cream (flavors to ask the waiters) - 8€

***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.
Our coffee comes from organic regions of Central America and is roasted in Gennevilliers.
Price including VAT, service included.***