

À PARTAGER

	BRAVAS VIVO * pommes de terre croustillantes en fines couches, sauce brava maison, mayonnaise à l'ail noir	19€
	CROQUETTES MAISON * pommes de terre d'Ibiza, cecina, poireaux	20€
	SAAM DE CREVETTES feuille de laitue, crevette en tempura, mayonnaise kimchi, oignon mariné, sésame	22€
	GUACAMOLE MAISON chips de yuca maison, avocat bio	19€
	GYOZA MAISON DE WAGYU * wagyu national, wayu jus, aneth	30€
	SAMOSAS MAISON DE LÉGUMES légumes de saison, coriandre, persil, kiwi, yaourt de coco	24€

CRU & FRAIS

	CRUDO DE THON thon sauvage de l'almadraba, huile végétale au charbon, vinaigrette maison, gomashio	32€
	CARPACCIO DE WAGYU * wagyu national, lamelles de champignons sauvages, huile de citron, sel	34€

PLATS PRINCIPAUX

	PAD THAÏ AUX CREVETTES * nouilles de riz, carotte, chou chinois, crevettes, cacahuètes grillées	29€
	FILET DE BAR GRILLÉ bar sauvage, émulsion de chou-fleur et miso, salade d'artichauts et menthe	32€
	KATSU SANDO (sandwich) AU PORC IBÉRIQUE porc ibérique pané au panko, sauce mangue et thé noir, laitue iceberg	28€

PLANT BASED

	PAD THAÏ VÉGÉTAL nouilles de riz, carotte, chou chinois, shiitaké, cacahuètes grillées	26€
	TOMATE KUMATO, CRÈME D'AJO BLANCO * tomate infusée aux herbes sauvages, crème d'ail blanc, terre d'olives noires	19€
	TACOS VÉGANS MAISON champignons sauvages, nopal croustillant, avocat, citron vert	18€
	SALADE DE SAISON euilles vertes de saison, herbes aromatiques, vinaigrette à l'avocat, crumble de pistache	16€

DOUCEURS

	TIRAMISU MAISON AU MATCHA * biscuits savoïardi maison, mascarpone, café, matcha	10€
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON flocons de sel, huile, yuzu	9€

Pain, olives, aioli à l'ail noir maison – 5€ par personne



Nos favoris



sans lactose



sans gluten



Vegan

Certains de nos plats contiennent des allergènes. Merci de nous consulter