

DÉPÔT LÉGAL

Christophe Adam



NOS TAPAS

* **BELLA BURRATA**, burrata des Pouilles bien crémeuse, tomates cerises rouge et jaune, granola et pesto de pistache /14€

A creamy Pugliese Burrata, red and yellow cherry tomatoes, granola and pistachio pesto

* **CEVICHE DE DAURADE**, edamame, avocat, oignon rouge, pamplemousse rose, citron vert et sauce coco coriandre /14€

Diced raw sea bream, edamame, avocado, red onion, pink grapefruit, lime and coconut coriander sauce

* **KITCH GAMBAS**, gambas snackées déglacées au cognac, sauce cocktail /16€

Snacked king prawns deglazed with cognac, cocktail sauce

* **FINGER CROQUE VIVIENNE**, chiffonnade de jambon blanc Breton au sel de Guérande, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum et beaufort d'Alpage /11€

Chiffonade of Breton white ham with Guérande salt, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle and Beaufort cheese

* **FINGER VEG' CROQUE**, champignons en persillade et cheddar /11€

Mushrooms in parsley and cheddar cheese

* **BLACK ANGUS** en fines tranches saisies au chalumeau, marinade soja, citron, gingembre /16€

Thinly sliced BLACK ANGUS seared with a blowtorch, soy, lemon and ginger marinade

* **TACOS « TIGRE QUI PLEURE »**, coeur de rumsteak de Black Angus, chou chinois, carotte, menthe et cacahuètes torréfiées /15€

Tacos «Crying tiger», Black Angus steak, chinese cabbage, carrot, mint and roasted peanuts

* **PATATAS BRAVAS**, pommes de terre grenaille, sauce tomate épicée et aioli /14€

Patatas bravas, fried potatoes, spicy tomato sauce and aioli

* **BB PARMENTIER DE CANARD CONFIT**, emietté de canard confit, fine purée de pomme de terre et crumble de parmesan doré /14€

Duck confit, fine potato purée and golden parmesan crumble

* **LA PITA...KUECHE**, pain pita, crème épaisse, lardons grillés et oignons caramélisés /14€

Pita bread, double cream, grilled bacon and caramelised onions

NOS PLANCHES

CÔTÉ FROMAGE

La belle sélection de fromage et ses condiments de saison de la maison «Quatrehome» première femme meilleure ouvrier de France en 2000 /25€

The beautiful selection of cheese and its seasonal condiments of the house «Quatrehome» first woman better worker of France in 2000

CÔTÉ MER

Tataki de saumon aux deux sésames, tarama à la truffe, tartare de saumon frais au citron vert et coeur de saumon fumé /29€

Salmon tataki with two sesames, truffle tarama, fresh salmon tartar with lime and smoked salmon

NOS VINS QUI DÉGLINGUENT !!!



15cl



75cl

LES BLANCS

Zangre - Domaine Cros Poujol - IGP OC	6,00€	20,00€
1892 - Domaine Paul Mas - IGP OC // BIO	7,00€	25,00€
La Perdrix de l'année - Les Bêtes curieuses - Muscadet Dèvre et Maine	8,00€	30,00€
Rare Carignan blanc - Olivier Coste - IGP OC	8,00€	30,00€
Rift 71 - J.Loron - Mâcon Villages	9,00€	35,00€
François Cherrier - Domaine du Lorient - Menetou- Salon	9,00€	35,00€

LES ROSÉS

Whispering Angel - Château d'Esclan - Côtes de Provence	7,00€	35,00€
---	-------	--------

LES ROUGES



Première nature - Gabriel Meffre - IGP OC	6,00€	20,00€
Cinsault - Olivier Coste - IGP OC - Carbone neutre	7,00€	25,00€
La Retro - Domaine Lafage - Vin de France	8,00€	30,00€
Rift 69 - J.Loron - Beaujolais Villages	8,00€	30,00€
Maris Zulu - Château Maris - Vin de France // BIO	9,00€	35,00€
Gran Sasso - Montepulciano // BIO		35,00€
Château de Marsannay - Marsannay		55,00€

BULLES AND FUN

BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES DE LA BRASSERIE FONDAMENTALE / 33CL // 7,00€
«French craft beers from the Brasserie Fondamentale»

L.B.F Pale Ale : Blonde Bio légère avec des notes d'agrumes
«Light organic lager with citrus notes»

L.B.F Blanche : Blanche Bio aux saveurs de zestes de citron vert, de houblon et de banane
«Organic light lager with lime peel, hops and banana flavours»

	 15cl	 75cl
CHAMPAGNES		
Mercier Blanc de Noir	12,00€	70,00€
Moët ice		80,00€
CHANDON GARDEN SPRITZ		55,00€

Nos produits peuvent contenir des allergènes. Liste sur demande

Prix nets en euros.

Moyens de paiement acceptés : espèces, cb (Visa, Master Card, Amex), carte, tickets et chèques restaurants, visa étrangère.

Pour votre santé, manger au moins 5 fruits et légumes par jour - mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.