



**CARTE**  
**AOÛT 2018**

**PLAT : 15,00 €**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 19,00 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,00 €**

# SALADES REPAS

## **Salade Atipico**

**Moules marinées, tempura de crevettes, accras.**

## **Salade Caesar**

**Ballotines de volaille, parmesan, croutons, œufs de caille, laitue romaine, sauce caesar.**

## **Ciabatta**

**Pain ciabatta à l'olive, steak haché, oeuf au plat, mozzarella, tomate, salade.**

Tous nos plats sont faits maison et préparés à base de produits bruts. Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.

# LES ENTRÉES

**Carpaccio de tomate, mozzarella, vinaigrette perlée au balsamique.**

**Ceviche de saumon, salsa de légumes croquants.**

**Bruschetta de jambon serrano, guacamole, tartare de tomate.**

Tous nos plats sont faits maison et préparés à base de produits bruts. Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.

# LES PLATS

**Burger charolais, mayonnaise façon béarnaise, pommes maison.**

**Filet de bar à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'olive noire,  
vierge tomate basilic.**

**Wok de poulet fermier à la thai.**

Tous nos plats sont faits maison et préparés à base de produits bruts. Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.

# LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, sorbet caramel beurre salé.

Salade de fruits frais, sirop romarin sorbet citron vert.

Tiramisù à la fraise et spéculoos.

# MENU ENFANT

Suggestion du Chef, la gourmandise du jour et un sirop.

12 €

Tous nos plats sont faits maison et préparés à base de produits bruts. Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition.