



Carte du midi

Entrées

CEVICHE

20.-

Poisson du jour / lèche del tigre / condiments

CROQUETTES DE HOMARD

21.-

Encre de seiche / écume de coquillages / pastis

TOAST AUX CHAMPIGNONS

18.-

Jus de veau / persil / mesclun

TACOS DE PORC

18.-

Salsa / guacamole / aji marila / salsa

Plats

TATAKI DE BOEUF

37.-

Nouilles aux légumes / sauce miso / huile de coriandre

POULPE

34.-

Polenta au parmesan / gaspacho / mesclun

CREVETTES

34.-

Curry rouge / coco / légumes / riz au agrumes

PARMENTIER DE CANARD

33.-

Champignons / jus de veau / purée

Desserts

CRÉMEUX MANDARINE

17.-

Thé vert / chocolat blanc / crumble

KALAMANSI

14.-

Mousse cheesecake / gel d'agrumes / feuillantine

MOELLEUX CHOCOLAT

16.-

Praliné pécan / crème anglaise



Suggestion de la semaine

Disponible du 02 au 05 décembre

Oeuf parfait aux champignons et ciboulette

13.-

Choucroute de poissons et fruits de mer, beurre blanc et pdt

23.-

Café gourmand

Menu complet : 37.- Plat+dessert : 29.-