

à manger



Des petites assiettes à partager 100% home made

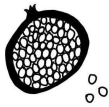
1 assiette = tapas apéro - 2 assiettes = petit dîner - 3 assiettes = beau festin !



oeuf mollet marbré mayo wasabi, sriracha, fondue de poireaux 5

tarama blanc maison oeufs de cabillauds fumés et poivre de timut 7,5

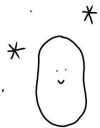
tempura de chou-fleur chou-fleur frit, bleu d'Auvergne, ciboulette 7



houmous grenade, citron confit, patate douce, coriandre, zaatar 7

croquetas chorizo, mayo sriracha, coriandre 8

tsukuné boulettes de boeuf, gingembre, sésame, riz japonais, carottes marinées 8



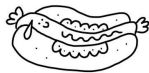
gyozas carottes, gingembre, sésame et cacahuètes par 6, sauce dashi 6,5

dwich que calor Bun brioché, guacamole, carottes, chou rouge, oignons rouges pickles, poulet mariné, coriandre, sauce amour 10



dwich habibi Bun brioché, houmous, oeuf mollet, patate douce rôtie, oignons rouges pickles, grenade, coriandre 10

dwich kraklove Bun brioché, tarama maison, chou rouge, carottes, daikon, concombre pickles 9



frites maison mayo au curry, ketchup maison et cive 4,5

buddha bowl un bol complet, équilibré et gourmand 15



riz vinaigré, légumes marinés, légumes crus et rôtis, pickles, herbes fraîches, grenade
3 options au choix : cochon confit / boulettes de boeuf / patate douce rôtie et houmous

carrot cake noisette, coco, cream cheese au citron vert 6

moelleux choco sans gluten 6





buddha bowl

Un bol complet, équilibré et gourmand !

= légumes cru et rôtis, pickles, graines, protéines

15 euros

riz japonais vinaigré, servi froid comme base du bowl

chou rouge mariné pickles

carottes râpées

céleri rémoulade

avocat guacamole

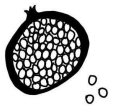
gingembre confit

oignons rouges pickles

grenade

chou kale chips

herbe fraîches coriandre, cive et ciboulette



3 options au choix :



- cochon confit** cochon caramélisé et fondant, cacahuètes
- boulettes de boeuf** miel, sésame, gingembre, tamari
- patate douce rôtie, chou-fleur** houmous

