



WOK VEGAN | 14€ 

NOUILLES DE RIZ, CAROTTE, COURGETTES, CHOU CHINOIS, OIGNONS FRITS, SÉSAMES, CEBETTES, CORIANDRE
 VEGAN WOK : RICE NOODLES, CARROTS, ZUCCHINI, CHINESE CABBAGE, FRIED ONIONS, SESAME SEEDS, SCALLIONS, CORIANDER.
 WOK VEGAN : NOODLES DI RISO, CAROTE, ZUCCHINE, CAVOLO CINESE, CIPOLLE FRITTE, SEMI DI SESAMO, CIPOLLOTTI, CORIANDOLO.

LINGUINES SAUCE TOMATE & BURATTA | 16€ (POSSIBILITÉ DE PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE)

LINGUINE WITH TOMATO SAUCE AND BURRATA.
 LINGUINE AL SUGO DI POMODORO E BURRATA.

PAVÉ DE SAUMON MARINÉ | 23€ 

RIZ THAI, CÉBETTE, OIGNONS, FRITS, GRAINES DE SÉSAME
 MARINATED SALMON STEAK : THAI RICE, SCALLIONS, FRIED ONIONS, SESAME SEEDS.
 FILETTO DI SALMONE MARINATO : RISO THAI, CIPOLLOTTI, CIPOLLE FRITTE, SEMI DI SESAMO.

FISH AND CHIPS | 19€

SAUCE TARTARE, FRITES MAISON.
 FISH AND CHIPS : TARTAR SAUCE, HOMEMADE FRIES.
 FISH AND CHIPS : SALSA TARTARA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA.

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES | 9€ 

CHEESE PLATTER.
 PIATTO DI FORMAGGI.

BRIOCHE PERDUE PRALIN | 9€

GLACE NOISETTE ARTISANALES.
 PRALINE FRENCH TOAST : ARTISANAL HAZELNUT ICE CREAM.
 PANE TOSTATO CARAMELLIZZATO : GELATO ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA.

CRÈME BRÛLÉE AU CITRON | 8€ 

LEMON CRÈME BRÛLÉE
 CRÈME BRÛLÉE AL LIMONE

TARTE FINE AUX POMMES | 9€

GLACE NOISETTE ARTISANALE.
 THIN APPLE TART : ARTISANAL HAZELNUT ICE CREAM.
 TARTE FINE ALLA MELA : GELATO ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA.

 **MENU ENFANT** 

PLAT - DESSERT - 1 BOISSON SOFT | 12€

LINGUINES SAUCE TOMATE
 LINGUINE WITH TOMATO SAUCE
 LINGUINE AL SUGO DI POMODORO

ou

GNOCCIS CRÈME DE PARMESAN
 GNOCCHI WITH PARMESAN CREAM
 GNOCCHI ALLA CREMA DI PARMIGIANO

ou

STEAK OU POULET CORN FLAKES
 OU SAUMON, FRITES

STEAK, CORN FLAKES-COATED CHICKEN, OR SALMON, FRIES

