



Nous vous présentons notre carte de planches et snacking, qui comprend une variété de bouchées gourmandes, idéales pour les petites ou moyennes faims et les moments de détente entre amis. Merci de votre fidélité

We present to you our menu of boards and snacks, which includes a variety of gourmet bites, ideal for small or large appetites and moments of relaxation with friends. Thank you for your loyalty.

LES PLANCHES

La campagnarde / 17€

Rosette, jambon cru, jambon blanc, chorizo, pâté de campagne

La fromagère / 18€

Bleu ou gorgonzola, comté, chèvre, brie

Saveur de la mer / 21€

Blinis, saumon, salade verte, salade de poulpe, encornets ou calamars en beignet, friture de la mer (sauce crème fraîche ciboulette, sauce cocktail)

Voyage en Asie / 20€

Nems, salade verte, brochettes Yakitori, beignets de crevette, gyoza (sauce aigre douce, cocktail et sauce nems)

La mixte / 19€

Mélange de charcuterie, fromage, salade

Tour du monde / 20€

Accras de morue, samoussa, beignets de calamars, gringos chicken cornflakes (sauce nems, soja, aigre douce)

La végétarienne / 12€

Tempura de légumes, olives, choux fleurs panés, cornichons slice

Tous nos prix sont affichés nets, taxes et service compris.

LE SNACK

Croque monsieur, salade / 8€

Feuilleté viande, salade / 5€

Quiche, salade / 7€

Frites / 4€

LE SUCRÉ

Péché mignon / 14€

Brownie, canelés, madeleine, muffin

Festin / 16€

Donut, tarte tatin, madeleine, mini cœur gourmand coulant, chantilly

Tous nos prix sont affichés nets, taxes et service compris.

PLATTERS

Rustic Platter / €17

Rosette, raw ham, white ham, chorizo, country pâté

Cheese Platter / €18

Blue cheese or gorgonzola, Comté, goat cheese, brie

Seafood Delight / €21

Blinis, salmon, green salad, octopus salad, squid tempura, deep-fried seafood
(sour cream chive sauce, cocktail sauce)

Asian Adventure / €20

Spring rolls, green salad, Yakitori skewers, shrimp fritters, gyoza
(sweet and sour sauce, cocktail sauce, spring roll sauce)

Mixed platter / €19

Mix of charcuterie, cheese, salad

World tour / €20

Cod fritters, samosas, calamari fritters, Gringos chicken cornflakes
(spring roll sauce, soy sauce, sweet and sour sauce)

Vegetarian platter / €12

Vegetable tempura, olives, breaded cauliflower, sliced pickles

SNACKING

Croque monsieur, salad / 8€

Meat puff pastry, salad / €5

Quiche, salad / 7€

Fries / 4€

SWEET

Sweet / €14

Brownie, canelés, madeleine, muffin

Feast / €16

Donut, tarte tatin, madeleine, mini gourmet runny heart, whipped cream