

PLATS

EN TOUT TEMPS

Antipasti – Pain aux pommes de terre, bomba, giardiniera

8

DE 18H À LA FERMETURE

Sucrine grillée, cheddar, peau de poulet croustillante

12

Tamale, chorizo de soya, salsa ranchera, queso fresco

12

Radis grillés, *bagna cauda*, noix de grenoble

13

Foie gras, pop corn, sel de crevettes

15

Nduja de saumon, fenouil, pain à la bière

16

Ceviche de poisson blanc, pieuvre, poivron, maïs

16

Porchetta di testa, bomba, mayonnaise fumée aux anchois

18

Culurgiones, crème de laitue

20

Ribs de porc, melon d'eau, rémoulade, *biscuit* au babeurre

26

Pain maison à la bière

3

DESSERTS

Torta caprese

9

Glace & alcool du moment

9

Option à partager (dégustation au choix des chefs)

35

55

À BOIRE!

COCKTAILS DU MOMENT

Enfant du maïs – Vodka, Vermouth au pop corn, Horchata aux tortillas	12
Clover Club à la rhubarbe – Gin, Rosé, Rhubarbe, Citron	12
Mexican mule – Tequila, Gingembre, Pamplemousse, Ananas, Sumac	12
Bloody aux bourgots – Sake, Clamato maison aux bourgots, Nori	12
Spritz du moment - Campari infusé à la Camerise, mousseux, soda	12
Gin & Tonic maison – Tonic maison	8

Envie d'autre chose? Demandez une création ou un cocktail classique!

VINS AU VERRE

Notre sélection change constamment! Demandez nos choix à votre serveur.

ROSÉS

Rosé de Loire 2017, Domaine du Fresche	(Bio)	55
Crête, An 2018, Gavalas	(Bio)	59
Vino Rosato, Matilde, Cascina Corte	(Nat)	64
Toscana Rosato, Chiaroscuro 2016, Tunia	(Bio)(Nat)	75
Terre Siciliane, Chloé 2017, Abbazia San Giorgio	(Nat)	95