

# PLATS À LA CARTE

<i>Aloo tikki chaat, succotash à l'indienne</i>	(L)(V)	16
<i>Paneer façon Buffalo</i>	(L)(G)(V)	18
Tomate & jerky d'agneau	(L)	19
Boudin cajun au thon & <i>culurgiones</i>	(L)(P)(G)	29
Poulet de Cornouailles, <i>grits &amp; collard greens</i>		35
Flétan, plantain, coco	(P)	36
Côte de bœuf		130
Pain de maïs, beurre « poulet au beurre »	(L)(G)	6
Tartelette au babeurre, confiture de bleuets	(L)(G)	13
L : Lactose V : Végétarien G : Gluten P : Poisson		

# À PARTAGER

(Deux personnes & plus, prix par personne)

Option #1	(8 plats)	85
<i>Tomate &amp; jerky d'agneau / Aloo tikki chaat</i>		
<i>Boudin cajun au thon &amp; culurgiones / Dosa au homard</i>		
<i>Poulet, grits &amp; collard greens / Ribs fumés / Pain de maïs</i>		
<i>Tartelette au babeurre &amp; bleuet</i>		
	<i>Supplément pour accord</i>	65
Option #2	(7 plats)	130
<i>Aloo tikki chaat</i>		
<i>Flétan et coco / Okras farcis à la mangue</i>		
<i>Surf &amp; Turf, gravy à l'ail des bois / Poulet, grits &amp; collard greens / Paneer façon Buffalo</i>		
<i>Tartelette au babeurre &amp; bleuet</i>		
	<i>Supplément pour accord</i>	65