



CARTE DU SOIR

Mezze Libanais	13 €
<i>Caviar d'aubergines, houmous, pistou de tomate au thym frais</i>	
Sashimi de saumon	15 €
<i>Fines tranches de saumon cru d'Ecosse Label Rouge, oignons frits, graines de sésame, sauce ponzu et wasabi mayo, jeunes pousses de poireaux</i>	
Tacos bœuf	16 €
<i>Tortilla de blé, effiloché de bœuf, oignons rouges, tomates, avocats, coriandre et salsa pico de gallo</i>	
Tacos crevettes bio	16 €
<i>Tortilla de blé, crevettes bio de Madagascar sautées à l'ail, tomates, avocats, sauce blanche citrons vert et coriandre</i>	
Ceviche de dorade au lait de coco	19 €
<i>Dorade Royale bio crue, jus de citron vert et lait de coco, tomates, oignons rouges, gingembre, coriandre</i>	
Poké bowl saumon ou crevettes	19 €
<i>Riz mariné, avocat, carottes, choux rouge, gingembre mariné, oignons rouges, cacahuètes, sauce ponzu et sweet spicy mayo, wakamé, Edamamé</i>	
Tataki de thon	25 €
<i>Thon rouge snacké au sésame, sur lit de wakamé, edamamé, cebettes et carottes, sauce ponzu, wasabi, mayo et sweet spicy mayo</i>	
Plateau Ibérique	30 €
<i>Jambon Ibérique de Cebo, chorizo Ibérique, lomo Ibérique de Cebo, fromage Manchego, pan con tomate, pain de campagne grillé</i>	
Entrecôte Black Angus (400g)	37 €
<i>Entrecôte Black Angus provenance Irlande servie saignante juste tranchée et assaisonnée de fleur de sel et de poivre noir fumé de Tellichery</i>	
Chèvre bio	12 €
<i>Fromage de chèvre de Loïc de Saleneuve, artisan fromager de Colobrières (Var)</i>	