

## Carte du soir (dès 18h)

### A partager

<b>Pain à l'ail</b> 4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil	6. <sup>50</sup>
<b>Feuilletée chèvre épinard, noisette et pomme (4 pièces)</b>	10.-
<b>Tomme vaudoise chaude</b> Gomasio et <i>crispy</i> de viande séchée	12.-
<b>Guacamole et blinis</b>	13.-
<b>Croustillant de poulet à la Coréenne</b>	14.-
<b>Gambas Black Tiger, sauce Sriracha (2 pièces)</b>	16.-
<b>Gourmandise de céleri , mayonnaise à l'huile de noisette</b>	16.-
<b>Polenta snackée, tartare de bœuf, Jalapeños (4 pièces)</b>	16.-
<b>Pâté de campagne</b> Pain toasté et pickles de légumes	16.-
<b>Arancini</b> Mozzarella et pâte de piment (4 pièces)	16.-
<b>Boîte de sardines millésimées 2018</b> Sardines de Saint Gilles Croix de Vie, beurre salé et pain toasté	19.-
<b>Planche de charcuterie et fromages</b>	Taille M 30.- Taille L 52.-
<b>Jambon Pata Negra</b> 100gr, accompagné de pain « tumaca »	36.-

### Nos plats

<b>Pizza aux légumes de saison</b> Vinaigrette aux baies d'épine-vinette, raifort	 	26.-
<b>Tarte à la tomate</b> Burratina des Pouilles, pesto basilic, et parmesan		29.-
<b>Croustillant de tartare de bœuf</b> Câpres frits / feuilles de salade		31.-
<b>Ceviche de bar</b> Lait de coco, pâte de piment, citron vert et coriandre	 	38.-