

## Carte du soir (dès 18h)

### A partager

<b>Pain à l'ail</b> 4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil	8.-
<b>Tomme vaudoise chaude</b> Gomasio et <i>crispy</i> de viande séchée	12.-
<b>Empanadas au jambon blanc et fromage (2 pièces)</b>	12.-
<b>Guacamole et blinis</b>	13.-
<b>Poulet à la Coréenne</b>	14.-
<b>Choux-fleurs rôtis au curry vert et piri-piri</b>	10.-
<b>Samosa de chèvre et épinards, noisettes, miel (4 pièces)</b>	16.-
<b>Gambas Black Tiger, sauce Sriracha (2 pièces)</b>	16.-
<b>Finger de polenta, thon rouge ou bœuf (4 pièces)</b>	16.-
<b>Pâté de campagne</b> Pain toasté et pickles de légumes	16.-
<b>Risotto façon Arancini</b> Tomme et piment rouge (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>Cappuccino de butternut</b> Crème de marron, grué de cacao, pancetta		16.-
<b>Pizza aux légumes de saison</b> Vinaigrette à l'amandon de pruneaux, huile de noisette et cranberries séchés	 	28.-
<b>Bœuf façon thaï</b> Millefeuille de pommes de terre au sésame, carottes fumées et mayonnaise aux herbes, chips de riz et basilic thaï		38.-
<b>Pavé de thon rouge snacké</b> Wakame et wasabi, crème de sésame noir, vierge de poire et kiwi		37.-