

Cuisine à partager

Arancini de la Mama



12€

Boulettes de risotto panées,
garnies de champignons et de fromage,
sauce tomate (supplément jambon sec 3€)



Pinsa

Pâte à pinsa italienne, crème truffée,
chiffonnade de jambon blanc,
straciatella et roquette

15€



Hot Dog

Pain brioché, saucisse de Toulouse,
oignons caramélisés, moutarde sucrée

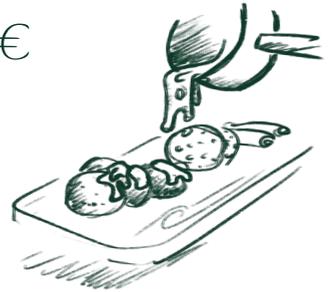
12€



Magic raclette

Pommes de terre grenaille,
chiffonnade de jambon blanc,
cornichons, pickles, raclette

15€



Wrap oriental



12€

Galette de blé garnie de coleslaw à la mayonnaise spicy,
salade, crevettes marinées aux épices indiennes
et crème de curry, coco

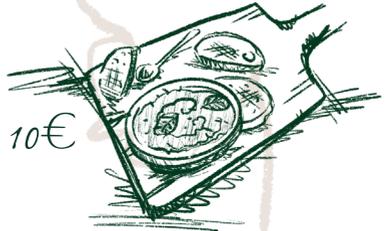




Poivronnaddillos



Piquillos, pois chiche, citron et fêta



10€

Camembert rôti



Camembert de Normandie AOP
miel, pickles de figues, concassée de noix



12€

Gouline Angevine

Tourte angevine garnie de champignons de Saumur,
tomme angevine, échalotes d'Anjou,
rillauds, chenin blanc

14€



Pièce de bœuf



Les larmes du tigre



Bûchette de bœuf - 180g
Sauce asiatique « pimentée »

16€



Sides

Frites de patates douces 4,50€ 

Pommes de terre grenaille 4,50€ 

Frites de patates douces au parmesan 5,50€ 

Assiette de charcuterie 9,50€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,
Chorizo Fort Domaine Abottia



Allergènes et types de plats



Plat épicé



Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,
merci de voir avec le personnel.

Desserts Dulce

Cookie cacahuètes à partager - 8,50€

Pointe de caramel beurre salé maison
et cacahuètes. 150gr



Brioche perdue - 8,50€

Chantilly, caramel beurre salé maison,
glace vanille de Madagascar



Tiramisu Speculoos - 8,50€

Nuage de mascarpone,
concassée de spéculoos et café

