

# 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

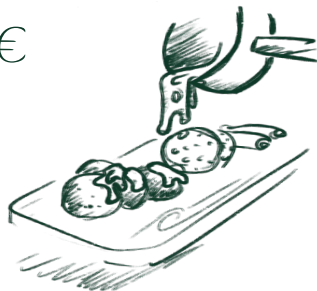
12€



## 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



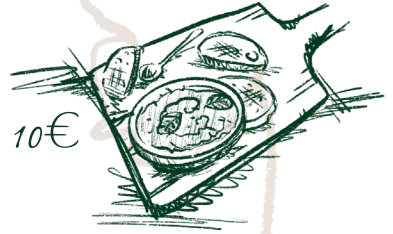


## Poivronnaddillos



Piquillos, pois chiche, citron et fêta

10€

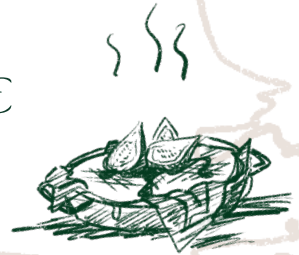


## Camembert rôti



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

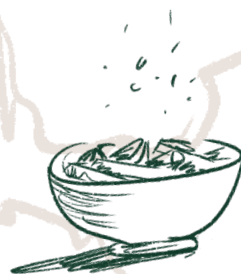
Frites de patates douces 4,50€ 

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

