



TARTINES FROIDES COLD TOAST

Pain au maïs sans gluten disponible. Corn bread gluten free available.

AVOCADO TOAST

Crème d'avocat maison, tomates cerises, tomates rôties, crème de feta et basilic frais. Supp saumon +3€ ou œuf mollet +2€

Avocado cream, cherry tomatoes, roasted tomatoes, whipped feta, fresh basil.

16

STRACCIATELLA

Stracciatella, nectarines rôties, tomates anciennes et rôties, jambon cru, abricots sec, pistaches & huile d'olive infusée au basilic.

Stracciatella, roasted nectarine, tomatoes, roasted tomatoes, cured ham, dried apricots, pistachios and basil oil.

19

TARTINE FAÇON CÉSAR

Sucrine, poulet croustillant, sauce César, mayo spicy & copeaux de parmesan.

Little gem lettuce, crispy chicken, Caesar dressing, spicy mayonnaise and shaved Parmesan.

19

LOBSTER ROLL

Dans un pain brioché, crème d'avocat, chair de crabe, homard américain et crevettes, mayonnaise, crème citronnée et pickles d'oignons rouges.

Brioche roll, avocado cream, crab, American lobster and shrimps, mayonnaise, lemon herb cream and pickled red onions.

26

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf français coupé au couteau, échalotes, graines de moutarde, chou rouge et herbes fraîches. Servi avec des pommes de terre rôties.

Hand-cut French beef tartare, shallots, mustard seeds, red cabbage and fresh herbs. Served with roasted potatoes.

26

HOUMOUS & AVOCAT

Houmous maison, slices d'avocat frais, courgettes rôties, gomasio de graines et coulis de melon.

Homemade hummus, fresh avocado, roasted zucchini, mixed seeds & melon dressing

15

CREVETTE CAJOU

Pesto maison de noix de cajou citronné à l'ail rôti, crevettes snackées, sauce cocktail fumée au paprika, pickles de pommes, herbes fraîches & oignons crispy.

Cashew pesto with lemon and roasted garlic, seared shrimp, smoky paprika cocktail sauce, green apple pickles, fresh herbs and crispy onions.

22

FOCCACIA SAUMON FUMÉ

Fromage frais citronné, saumon fumé, concombre frais, roquette et pickles d'oignons rouges.

Cream cheese, smoked salmon, fresh cucumber, rocket leaves and pickled red onions.

16

FOCCACIA FETA & COURGETTES

Crème de feta, courgettes rôties, tomates cerises, pignons de pin, olives noires et basilic frais.

Whipped feta, roasted zucchini, cherry tomatoes, pine nuts, black olives and fresh basil.

15