



NOS TAPAS

T1	Bao, poitrine de cochon confite, hoisin, cacahuètes, sucrine	8,5€
T2	Onglet de veau, sauce chimichurri	8€
T3	Foie-gras de canard poêlé, gravlax de bœuf et noisettes	12€
<u>T4</u>	Tartare de saumon, mangue-grenade, avocat-citronnelle	7,5€
T5	Gambas panées au panko, salade de wakamé, sauce aigre-douce	8€
T6	Mini Burger de canard, oignons confits et raclette fumée	8,5€
T7	Frites de polenta	5,5€
T8	Joue de cochon confite, purée de pommes de terre	8€
T9	Poulpe grillé, larmes du tigre, wok de nouilles	8,5€
T10	Tartiflette revisitée	7,5€
T11	Artichaut-asperges-morilles, raviole de jaune d'oeuf confit	8€
<u>T12</u>	Oeuf mimosa soja, crabe	6,5€

Prix nets TTC, service compris



NOS PLATS

P1	Poulpe grillé, larmes du tigre, wok de nouilles	23€
P2	Presa de cochon ibérique, jus corsé et purée de pommes de terre	26€
P3	Joues de cochon confites, purée de pommes de terre	22€



A PARTAGER ... OU PAS! Pour l'apéro!

C1	Jambon ibérique (env. 80gr)	16€
C2	Burrata et pinsa	12€
C3	Conserve de sardinillas à l'huile	8€



NOS DESSERTS

D1	Croustillant au chocolat, cacahuètes et caramel au beurre salé	9€
D2	Entremets citron-hibiscus by Tweedle	9€
D3	Tiramisu à la châtaigne	9€
D4	Café gourmand: assortiment de 3 mignardises	9,5€

Prix nets TTC, service compris

Quelques explications:

Bao : petit pain blanc cuit vapeur

Hoisin : sauce barbecue asiatique épicée

Panko : chapelure asiatique



Wakamé : algues

Chimichurri : ail, oignon, persil, piment, coriandre

Savagnin : vin blanc du Jura

Larmes du tigre : sauce pimentée (soja, coriandre, sauce huitre, ...)

N° souligné : tapas froides



Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Bon appétit!