

LUNCH

FORMULE 40€ - ENTRÉES À PARTAGER - PLAT AU CHOIX - DESSERT AU CHOIX - 1 DRINK AU CHOIX

TO START & TO SHARE

TRUFFLE DICE

Dés de tapioca frits, au parmesan fondant et à la truffe

GREEN HOUMOUS

Houmous aux petits pois et herbes, focaccia toast

BURRATA & ASPERGES

Burrata crémeuse, pesto, asperges vertes, noisettes

MAINS

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast

MAC & CHEESE

Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage

AVOCADO TOAST

Tartine de pain, avocat, salsa macha aux graines, pickles, feta, pousses de saison

GRILLED LITTLE GEM SALAD

Sucrine grillée, crispy chicken, sauce caesar, breadcrumbs croustillants, noix de pécan caramélisées, parmesan

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraîches & toast

DESSERTS

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

ETON MESS

Broken meringue, crème fouettée maison, berries

PIZZOOKIE & ICE CREAM

"Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée & chanvre de chez Glazed

'GIRL SCOUT' TART

Tarte au chocolat avec un samoa cookie crust, coco râpée & caramel beurre salé

DRINKS

WINE

Verre de vin rouge, blanc ou rosé

BEER

Bière blonde pression 25cl

SOFTS, SODAS

Limonade maison aux fruits de saison, Coca, Coca Zéro, Perrier, Vittel, San Pellegrino

Calisisters

DINNER

FORMULE 50€ - ENTRÉES À PARTAGER - PLAT AU CHOIX - DESSERT AU CHOIX - 1 DRINK AU CHOIX

TO START & TO SHARE

TRUFFLE DICE

Dés de tapioca frits, au parmesan fondant et à la truffe

GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)

Avocat, épices & chips de maïs

GREEN HOUMOUS

Houmous aux petits pois et herbes, focaccia toast

BURRATA & ASPERGES

Burrata crémeuse, pesto, asperges vertes, noisettes

MAINS

SHAKSHUKA

Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches & toast

MAC & CHEESE

Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage

GRILLED HONEY MISO SALMON

Saumon grillé au miso et miel, épinards et tomates cerises, citron confit

CLASSIC BURGER & FRIES

Bun au sésame, steak de viande hâchée 180gr, cheddar mature, onion ring, laitue, sauce maison

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraîches & toast

DESSERTS

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

ETON MESS

Broken meringue, crème fouettée maison, berries

PIZZOOKIE & ICE CREAM

"Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée & chanvre de chez Glazed

"GIRL SCOUT" TART

Tarte au chocolat avec un samoa cookie crust, coco râpée & caramel beurre salé

DRINKS

WINE

Verre de vin rouge, blanc ou rosé

BEER

Bière blonde pression 25cl

SOFTS, SODAS

Limonade maison aux fruits de saison, Coca, Coca Zéro, Perrier, Vittel, San Pellegrino



DINNER

FORMULE 75€ - ENTRÉES À PARTAGER - PLAT AU CHOIX - DESSERT AU CHOIX - 2 DRINKS AU CHOIX

TO START & TO SHARE

TRUFFLE DICE

Dés de tapioca frits, au parmesan fondant et à la truffe

CEVICHE

Dorade, pickles d'oignons rouge, pistaches, zestes de citron

GREEN HOUMOUS

Houmous aux petits pois et herbes, focaccia toast

BURRATA & ASPERGES

Burrata crémeuse, pesto, asperges vertes, noisettes

GUACAMOLE & TORTILLAS (V / GF)

Avocat, épices & chips de maïs

MAINS

TUNA TARTARE

Tartare de thon, avocat, cébettes, zestes de citron et menthe

TRUFFLE MAC & CHEESE

Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage et à la truffe

GRILLED HONEY MISO SALMON

Saumon grillé au miso et miel, épinards et tomates cerises, citron confit

WAGYU STEAK & FRIES

Rumsteak Wagyu (220g), onion rings à la bière, beurre de Paris & cali fries

MEATBALLS

Meatballs de boeuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraîches & toast

DESSERTS

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE

Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron

ETON MESS

Broken meringue, crème fouettée maison, berries

PIZZOOKIE & ICE CREAM

"Deep-dish" cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée & chanvre de chez Glazed

"GIRL SCOUT" TART

Tarte au chocolat avec un samoa cookie crust, coco râpée & caramel beurre salé

DRINKS

WINE

Verre de vin rouge, blanc ou rosé

BEER

Bière blonde pression 25cl

SOFTS, SODAS

Limonade maison aux fruits de saison, Coca, Coca Zéro, Perrier, Vittel, San Pellegrino