

# 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