

*lunch
dinner*

MENU

KIDS MENU

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

AU CHOIX

EAU FILTRÉE

26

ENTRÉES

GUACAMOLE

MINI BURGER

CRAB CAKE

PLATS

POULET FRIT

MAC AND CHEESE

LIEU JAUNE PANÉ

DESSERTS

COOKIE

CARROT CAKE

MILKSHAKE



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.
PAINS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

ANYTIME

BURRATA CHAMPIGNONS GRILLÉS _____	24
Burrata de Rambouillet, champignons du moment, potimarron, condiment potiron-échalote brûlée	
SALADE «CAESAR» _____	23
Romaine, chou kale, salade chioggia, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar	
<i>Avec suprême de volaille</i> _____	+4
SALADE GRAINES <small>VEGAN ET SANS GLUTEN</small> _____	22
Quinoa rouge, butternut rôtie, dahl de lentilles corail, pickles de chou-fleur, chips de légumes d'automne, sauce cajou, zataar	
SOUPE CURRY VERT <small>VEGAN</small> _____	16
Lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de kéfir	
LOBSTER ROLL _____	29
Homard européen, mayonnaise citronnée, herbes fraîches	
MAC & CHEESE _____	23
Cavatappi, Comté, vieux cheddar, breadcrumbs aux herbes	
SOBA <small>VEGAN</small> _____	24
Pâtes de sarrasin, dashi de champignons et gingembre, chou-fleur violet, radis Red Meat, shiso pourpre, condiment dulce, togarashi sobacha	
MONTECITO BURGER _____	28
Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish	

FINGER FOOD

MINI BURGERS _____	18
Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish	
GUACAMOLE ET SALSA FRESCA AVEC CHIPS DE MAÏS <small>VEGAN</small> _____	10
Avocat, citron vert, paprika fumé, cumin	
FALAFELS <small>VEGAN</small> _____	12
Sauce Labneh, coriandre	
CRAB CAKES _____	12
Sauce tartare, mélange d'herbes, pickles	
GYOZAS _____	18
Légumes d'automne, gingembre, coriandre, poivre sichuan, jus de carotte épicé	
PIZZETTA SMOKIN' HOT _____	24
Sauce tomate, scamorza fumée, chorizo, piment rouge	
PIZZETTA TRUFFLE LOVERS _____	28
Comté fruité, champignons frais, truffe	
PIZZETTA GREEN GARDEN _____	22
Stracciatella, épinard, salsa verde aux noix, endive, carmine, chèvre	

GUILTY

LA PROPOSITION DU JOUR « BELLES ENVIES » _____	14
KEY LIME PIE _____	12
SUNDAE _____	12
MILKSHAKE _____	12
CHEESECAKE _____	12
RIZ AU LAIT <small>VEGAN ET SANS GLUTEN</small> _____	12
Lait de coco, nougatine de graines de courge	
GOURMET COCKTAIL _____	20
Rhum Havana Club 3 años, Amaretto Disaronno, Kahlúa, Chocolate bitters, sirop de sucre, shot d'espresso, chantilly mascarpone	



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.
PAINS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.