

yum

GUACAMOLE ¹⁰ VEGAN
TRUFFLE LOVERS ²⁸
FALAFELS ¹²

TO START

- AGUACHILE DE SAINT-JACQUES** _____ 23
Clémentine brûlée et chipotle, radis, coriandre
- TATAKI BŒUF** ★ _____ 24
Fines tranches de rumsteck, shiso pourpre, daikon, riz soufflé, cébettes, vinaigrette cacahuète-gingembre
- SOUPE CURRY VERT** ★ VEGAN _____ 16
Lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de kéfir
- BURRATA CHAMPIGNONS GRILLÉS** ★ _____ 24
Burrata de Rambouillet, champignons du moment, potimarron, condiment potiron-échalote brûlée

SIDES

**FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT !
MINI MAC & CHEESE,
VEGGIE ! VEGGIE ! VEGGIE !**

7

BUSINESS LUNCH

**ENTRÉE, PLAT,
& CAFÉ**

39

À choisir parmi les plats suivis du signe ★
Formule hors boisson.

MAIN COURSES

- FRIED CHICKEN** ★ _____ 24
Suprême de volaille croustillant, pak choï grillé, kimchi, mayo gochujang
- GRILLED FISH TACOS** ★ _____ 29
Tortillas de blé, poisson grillé selon arrivage, pico de gallo, pickles de chou rouge, crème d'avocat, piment frais, coriandre
- SAN FRANCISCO CIOPPINO** _____ 39
Langoustine, maigre, coquillages de saison, chorizo, pickles de châtaigne, pain à l'ail
- MONTECITO BURGER** _____ 28
Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish
- SOBA** VEGAN _____ 24
Pâtes de sarrasin, dashi de champignons et gingembre, chou-fleur violet, radis Red Meat, shiso pourpre, condiment dulce, togarashi sobacha
- SALADE «L.A.» COBB** _____ 29
Tétragone, endives, suprême de volaille, œuf mollet, avocat, bacon croustillant, pickles de chou-fleur, oignons rouges, crumble de Roquefort, sauce ranch
- SALADE «CAESAR»** _____ 23
Romaine, chou kale, salade chioggia, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar
Avec suprême de volaille ★ _____ +4

GUILTY PLEASURE

- LA PROPOSITION DU JOUR « BELLES ENVIES »** _____ 14
- CHEESECAKE** _____ 12
- SUN' BROWN** _____ 12
Sauce caramel, glace vanille

