

CRAQUAGE

REPÈRE DE CHEFS

LES HISTOIRES DE COMPTOIRS

À PARTAGER

Ⓟ BURRATA DES POUILLES 12.00

Cœur fondant, balsa à la figue,
& raisins grillés

LES GRINGOS 12.00

Mini burgers pur boeuf, fondu de cheddar,
jalapenos & sauce chica

Ⓟ L'ODYSSÉE 11.00

Baba Ghanoush, croquettes de chèvre et
aubergines grillées aux herbes du pays

RIBS CLUB 13.00

Ribs laqué & flambé au whisky

TATAKI DE THON ROUGE 13.00

Quinoa en taboulé, avocat & algue nori

TAGLIATA DE BOEUF TERIYAKI 15.00

Lime, coriandre & oignons frits

ORECCHIETTE ALA SALSICCIA 12.50

Saucisse italienne, fenouil et sauge

SALMA 14.00

Carpaccio de cabillaud Salma
& Manoa de légumes

BUBBA CROQUETTES 11.00

Crème de chorizo & pecorino

Ⓟ RISOTTO DES SOUS-BOIS 12.50

Champignons, persil, parfumé à la truffe

TIKKA NAMASSALA 11.00

Poulet mariné en yaourt
au mélange d'épices & Garam Masala
Pain Naan ail & coriandre

TARTARE D'HOLSTEIN 13.00

Viande de vache laitière maturée et fumée
Noisettes et chicons au Yuzu

PROCHAIN INVITÉ

LA TABLE D'UPIGNAC

18 & 19 novembre

OEUF 63°

au lait de foie gras

CANARD À L'ORANGE

Poireaux, radis & bigarade

ESCALOPES DE FOIE G. DE CANARD

Pleurotes & butternut

AIGUILLETES DE CANARD

en tempura sauce meldoise

PS : Suggestions Lunchs burgers ou plats végé tous les jours de 12h00 à 14h30

CRAQUAGE

REPÈRE DE CHEFS

LES HISTOIRES DE COMPTOIRS SUCRÉES

LE MOELLEUX 9.00

Du chocolat à tomber et des éclats de noisettes
10 minutes de cuisson

TIRAMISU BUENO & PISTACHES GRILLÉES 8.00

Que demander de plus ?

LA DOUCE HEURE 8.00

Crème brûlée à la violette & à la vanille de Madagascar