

SOIR

Au coeur de la table

SAMOUSSAS ACHARD : 12

Feuilles de brick aux légumes épicées.

YAKITORI : 12

Yakitori de boeuf, sauce sucrée salée, fromage fondu.

TEMPURA DE CREVETTES : 9

Tempura de crevettes, charbon noir, sauce curry mangue

CHÈVRE FRAIS MIEL, AIL RÔTI : 13

Chèvre crémé, crème d'ail rôti, miel, pignon, huile verte.

UN PEU DE SALADES : 5

PAS MAL DE FRITES : 6

WOK DE LEGUMES : 6

LÉGUMES FRAIS DE SAISON, FÊTA : 8

Légumes de saison frais, fêta, crème balsamique.

TIGRE QUI PLEURE : 14

Boeuf tranché, mariné et pimenté.

CAMEMBERT DI BUFFALA : 14

Camembert crémeux, pesto, basilic.

TENDERS DE POULET : 15

Filets de poulet panés ail et fines herbes, sauce creamy maison.

Big eat*

LES VIANDES LOCALES À L'ARDOISE.

Selon arrivage.

20 MINUTES DE CUISSON MINIMUM.

DERNIÈRE COMMANDE BIG EAT : 21H30 EN SEMAINE ET 22H LE WEEK-END*

Desserts

TIRAMISU FRAMBOISE SPÉCULOS À LA LOUCHE : 8/PERSONNE

Mascarpone, coulis de framboises et poudre de spéculoos

MOUSSE AU CHOCOLAT : 8

Mousse au chocolat à l'ancienne.

GÂTEAU AUX NOIX : 8

Gâteau vanillé aux noix, crème anglaise au sirop d'érable et compote de pommes

PANNA COTTA : 8

Panna cotta maison à la confiture de lait.