



HAPPY HOUR MENU

APRÈS 16H30

AFTER 4:30PM

GUACAMOLE MINUTE <i>Avocat, citron vert, coriandre, oignons rouges, piment frais et tortillas artisanales sans gluten</i> Fresh & Chunky Guacamole <i>Avocado, lime, coriander, fresh chili, red onions, gluten free tortillas</i>	21€
PLATEAU DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉ <i>Miel de châtaigne, fruits du mendiant torréfié et confiture à la cerise noire</i> Fresh & Ripened Cheese Tasting <i>Chestnut honey, dried fruits, toasted nuts and black cherry jam</i>	25€
TEMPURA DE GROSSES GAMBAS <i>À tremper dans une généreuse sauce tartare</i> Wild Tiger Prawns Tempura <i>Served with tartar sauce dipping</i>	36€
LE PANIER DE LÉGUMES DE SAISON TOUT CROQUANTS <i>Tapenade, Anchoïade et un fromage blanc aux herbes fraîches</i> Crunchy Seasonal Vegetables Basket <i>Tapenade provençal savory black olives dip, anchovies and garlic paste and herbed cream cheese</i>	20€
SECRETO N°7 <i>80g Produit unique entrecôte de Galice travaillée comme un jambon sec</i> Secreto N°7 <i>80g unique product of Galician processed like a cured ham</i>	29€
MINI SARDINES MILLÉSIMÉES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE <i>Focaccia croustillante au romarin et beurre AOP</i> Mini Sardines With Virgin Olive Oil <i>Rosemary crispy focaccia bread and AOP butter</i>	19€
CALAMARS FRAIS EN FRITURE CROUSTILLANTE <i>Mayonnaise à la citronnelle et yuzu</i> Crispy Fried Calamari <i>Lemongrass and yuzu mayonnaise</i>	31€
MINI BURGERS <i>Boeuf, salade, cheddar</i> Beef, salad, cheddar	16€
BAO BUN <i>Boeuf mariné aux oignons</i> Bao Bun <i>Marinated beef with onions</i>	22€
SELECTION DE NOTRE MAITRE SUSHI MAN 14 PIÈCES Selection de notre maitre sushi man	25€
SUSHI STARTER 6 PIÈCES <i>1 sushi saumon 1 sushi thon 4 viking roll</i> 1 salmon sushi 1 tuna sushi 4 viking roll	14€
CRUNCHY ROLL 8 PIÈCES	18€

