

POUR COMMENCER

Hummus, olives kalamata,
graines de sésame et crudités bio
(v) (vé) 11,50

Fromage manchego frit avec
confiture de framboise (vé) 19,00

Soupe de maïs doux, chips de
betterave et fromage de chèvre
(vé) 12,50

Frites avec sauce asiatique 9,50

Mutabal (purée d'aubergines
grillées au feu avec yaourt) (vé) 8,00

Salade russe 10,00

Crème de palourdes 15,00

Assortiment de croquettes
(champignons, crevettes et
jambon ibérique) 15,00

Croquette à l'unité 2,50

SALADES & SANDWICHES

Burrata crémeuse, mâche, pesto
de rucula, abricot mariné et
baies avec truffe au miel (vé) 16,00

Épinards, noix de pécan, chips
de légumes, fromage de chèvre
caramélisé et miel de moutarde 16,00

Salade de quinoa avec avocat,
tomate cerise, betterave,
fromage feta et vinaigrette au
yuzu et à la moutarde (vé) (sg) 18,00

Burrata crémeuse, mâche, pesto
de rucula, abricot mariné et
baies avec truffe au miel (vé) 30,50

Épinards, noix de pécan, chips
de légumes, fromage de chèvre
caramélisé et miel de moutarde 23,00

Salade de quinoa avec avocat,
tomate cerise, betterave,
fromage feta et vinaigrette au
yuzu et à la moutarde 12,00

PRINCIPAUX

Saumon grillé avec sauce
mojo verte 25,00

Flanchet de wagyu avec sauce
rouge et jaune, douce et épicée 29,00

Tataki de thon à la sauce
barbecue asiatique 30,50

Filet de tofu bio avec sauce
mojo rojo (v) (vé) 18,00

Burger de wagyu avec cheddar
et mayonnaise au kimchi 36,00

Si vous avez une restriction alimentaire ou une
allergie, veuillez en informer votre serveur.
(v) végétarien (ve) végétarien (sg) sans gluten

Côtes de porc marinées avec
sauce barbecue, bâtonnets de
patate douce croustillants et
mayonnaise aux agrumes 26,00

Loup de mer umami aux
agrumes avec légumes sautés 28,00

Poulet à la tomate umami au
thym avec purée robuchon 21,00

BOWLS

Poke bowl au thon 25,00

Poke bowl au saumon 20,00

GUARNICIONS

Riz à la vapeur 5,50

Pommes de terre rôties au sel
de romarin (v) (vé) 8,00

Légumes sautés 8,00

DESSERTS

Carrot cake 6,50

Gâteau aux amandes 6,50

Gâteau au citron 6,50

Gâteau au chocolat avec caramel 7,50

Brownie aux noix 8,50

BOISSONS

Jus boost
épinards, cantaloup,
pomme verte 8,00

Jus detox
betterave, orange et fraises 8,00

Energizing smoothie
carotte, mandarine et
gingembre 12,00

Glow smoothie
mélange de baies rouges 12,00

Limonade au yuzu, au
gingembre et au miel 6,00

Thé glacé à l'hibiscus 6,00

KO
ZA
RA



Allergènes

Si vous avez une restriction alimentaire ou une allergie, veuillez en informer votre serveur.

(v) végétarien (ve) végétarien (sg) sans gluten