



TAPAS

ONION RINGS	3,5€
Tempura d'oignons doux – Relish/tomate/piment doux	
NUGGETS DE MAÏS	4€
Crème cheese / tomate – Pickles maison	
ŒUF BÉNEDICTE	5€
Œuf bio poché – Bacon – Relish/tomate/piment doux	
HOT-DOG CLASSIQUE	6,5€
Saucisse de bœuf grillée – Pain brioché – Relish– Oignons caramélisés	
TACO AU BOEUF CHILI	5€
Galettes de maïs au four – Guacamole – Crème Cheddar Paleron confit – Haricots noirs – Sauce tomate relevée	
SAUMON AU SEL MARIN MAISON	6€
Crème Philadelphia/Poivre/Baies roses	
CEVICHE DE LIEU	5€
Oignons rouges/Citron vert	
EMSPANADITAS AU FOIE GRAS	6,5€
Chutney pommes maison	
ASSORTIMENT	19€
Oignons Rings + Taco + Ceviche + Nuggets + Empanadita	
FRITES MAISON ou HARICOTS VERTS	4€
FRITES DE BANANE PLANTAIN	5€
FRITES MAISON/CHEDDAR FONDU	6€

SALAISONS

CHORIZO DE BOEUF	5€
JAMBON SERRANO (16 MOIS D’AFFINAGE)	5€
MORCILLA (ORIGINE JABUGO)	5€
PLANCHE MIXTE	
Les 3 Salaisons	14€
Les 3 Salaisons + Gouda à la truffe	19€

VEGAN & SALADES

BURRITO BOWL	13€
Bol de riz de Camargue – Haricots noirs- Citron vert Sauce tomate/ piment doux fumé - Avocat – Graines de courges - Chimichurri – Radis - Cajou	
POKE DE SAUMON	15€
ou POKE DE THON ROUGE	17€
Dés de poisson au choix – Riz de Camargue - Marinade soja et citron vert - Huile de sésame – Concombre – Avocat - Amandes – Pousses d'épinard	
SALADE CAESAR	16€
Mesculun/Romaine – Poulet Cajun – Parmesan- Croûtons – Sauce Caesar – Tomate – Œuf bio poché	
SALADE KEY LARGO	16€
Mesculun/Romaine – Choux Kale - Salicorne – Ceviche Saumon mariné – Thon mariné- Sauce Soja/citron vert	
SALADE FRISCO VEGGIE	14€
Galette: blé, épinards, grains de potiron, lin, millet – Pousses d'épinard – Quinoa – Blueberries– Pamplemousse - Condiment Rockefeller – Pickles	
ASSIETTE VEGETARIENNE	16€
Purée de carotte – Bananes plantain - Haricots verts– Radis – Noix de Cajou – Nuggets Maïs – Quinoa – Pousses d'épinard	

MENU ENFANT 10€

MINI BURGER: STEACK HACHE ou SAUMON
+ FRITES + JUS DE FRUIT + 1 BOULE DE GLACE

Prix nets – Viandes origine France, Espagne, Argentine

BURGERS, GRILL&CO

FRITES MAISON & SALADE WALDORF

FISH&CHIPS	13€
Colin pané – Sauce Tartare Chimichurri	
CHEESE-BURGER DE SAUMON	16€
Escalope de saumon snackée- Tomate – Oignons caramélisés – Cheddar - Romaine - Sauce Relish	
CHEESE-BURGER DE BŒUF	15€
Steack haché de bœuf- Tomate – Oignons caramélisés – Cheddar - Laitue Romaine – Sauce Relish	
CHEESE-BURGER DE POULET	15€
Poulet Cajun éfiloché - Tomate – Oignons caramélisés – Cheddar - Laitue Romaine – Mayonnaise Chimichurri	
BACON-CHEESE-BURGER	16,50€
Steack haché de bœuf- Tomate –Oignons caramélisés - Romaine – Bacon snacké – Cheddar - Sauce Relish	
BURGER CALIFORNIEN VEGGIE	14€
Galette de blé et graines –Guacamole – Laitue Sauce aux tomates fraîches – Oignons caramélisés	
TARTARE DE BOEUF ROCKEFELLER	17€
Charolais coupé au couteau – 180g - 3% MG- Ketchup – Pickles- Sauce Rockfeller	
TARTARE DE SAUMON	17€
Dés de saumon frais – Chimichurri – Citron vert	
CHILI CON CARNE MAISON	12€
Haricots rouge – Boeuf hâchée - Piment– Crème de Cheddar	
NOIX D'ENTRECOTE	23€
"Ojo de Bife", Argentine - Sauce Chimichurri	

FRENCH-FUSION TOUCH

SERVIS DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H

POULET MARINÉ CAJUN	15€
Haut de cuisse et filet marinés – gingembre - Bananes Plantain frites	
PALERON MIJOTE SNACKE	16€
Epices Pulled-Beef – Pommes grenailles – Beurre persillé	
RIBS DE PORC BBQ	16€
Travers de porc Duroc braisés marinés à la bière et à la sauce Barbecue – Gratin dauphinois	
PAVE DE THON ROUGE	19€
Sesame- Sauce Soja/citron vert Pousses d'épinard sautées amandes/raisins secs	

FROMAGES

CABECOU	6,5€
GOUDA A LA TRUFFE FERMIER	7€

DESSERTS

NY CHEESECAKE	7€
Philadelphia - Noix de pécan	
BRIOCHE PERDUE	8€
Glace caramel / beurre salé	
CAROTTE CAKE	6€
Glace carotte -Miel d'érable – Amandes - Pécan	
BISCUIT FACON BROWNIE	7€
Ganache et sauce chocolat au lait	
SALADE POMME – KIWI - GINGEMBRE	7€
Jus orange/carotte/gingembre	
GLACES– SORBETS	2,5€/BOULE
Vanille–Caramel–Fraise–Chocolat–Passion–Rhum/raisin–Pêche	
COUPE GLACEE	9€
Glaces Vanille/Caramel/Rhum/raisin-Sauce chocolat- Chantilly- Cookies maison	
CAFÉ ou THE GOURMAND	8€