

Pintxo

Pintxo de terrine de canard maison grillée	9
Empanadas à la viande fumée, sauce moutarde	10
Crème de bisque de homard et légumes caramélisés	11
Bourgots au beurre safrané servi sur crème de fleur d'ail de saint-Thomas	11
L'authentique : Jambon Ibérique, brandade de morue, pain frotté grillé	11
Accras de poisson, mayo miel et curry, salsa de fenouil	12
Tacos de crevettes coco-panko et houmous edamame	12
Huitres fines(3), Cheebooktook du Nouveau-Brunswick	10

Tapas

Antipasto : Burata, olives, purée d'aubergines	
Tomates de couleurs, betteraves jaunes, pesto de persil	15
Extra Jambon Ibérique 20gr	7
Satays de gigot d'agneau, sauce aux arachides, fraîcheur de concombre	15
Gnocchi maison, épinards, saucisson et sauce rosée	17
Ceviche de poisson façon Pérou, duo chips	17
Guédille de pieuvre citronné servi avec niçoise vinaigrette à l'orange	17
Tartare de bœuf, bourbon, zeste de lime, parmesan et mayo épicée	17
Bakso Luxe ! Boulettes de magret de canard	
Et bouillon parfumé	18
Macreuse de bœuf braisée servi avec un aligot au Victor	19
Carpaccio de filet mignon de bœuf, parmesan, crème sur à la lime	22
Fromages du Champ à la meule	16

Tapas surdimensionné

Filet de truite, tombée de tomates et poivrons, épeautre	38
Magret canard mariné, sauce vin rouge, polenta frit et légumes	38

Le sucré

Desserts du jour	7
------------------	---