



La Bouffe

Mezze – Sfizi - Froid

**Pain maison aux tomates séchées et Kalamata,
beurre manié à la ciboulette - 14**

**Salade de chou-fleur et oignons rouges rôti, pignons,
grenade, vinaigrette tahini et citro 21**

**Salade de betterave et de courge butternut rôtie,
Mozzarella de bufflonne déchiré à la main, pistaches
rôties, basilic, miel épicé - 27**

Plateau méditerranéen

**« Pan con Tomato », Manchego, salchichón,
sobrasada, olives Castelvetro tièdes, pistaches
caramélisées - 28 (Pour 1)**

**Quartier de romaine « The Main », flanc de porc
croustillant laqué au miel, ail et tamari, copeaux de
Manchego - 27**

**Emporte-pièce de mélange de homard épicé, avocat
et Kimchi - 28**

**Nachos de maïs, poke de thon rouge, noix de
macadamia, aïoli au wasabi - 29**

**Tartare de bœuf à l'os à moelle déconstruit, Gherkin
frit, jaune d'œuf confit, crostini - 29**

**Tostada - Ceviche de pétoncles, gastrique au
pamplemousse et citron vert, jalapeños marinés,
poivre rose - 29**

Mezze – Sfizi - Chaud

**Pain plat au romarin et ail, burrata, pesto de
pistaches maison, pêches rôties, roquette, glaçage
balsamique - 26**

**« Albondigas » de bœuf Angus, sauce tomate épicées
et fumée - 24**

**Côtes levées de porc Nagano braisées, marinade
Char Siu, Bok Choy sauté, cébette, vinaigrette au
Miso - 29**

**Ravioli farcis aux champignons des bois, crème cuite
truffée, lardons croustillants - 28**

Poêlée de crevettes de l'Argentine "al Pil Pil" - 27

**Cabillaud islandais au four, pain de maïs sucré,
crème créole - 28**

**Poêlée de « Pulpo a la Gallega », Chorizo, Papas
Bravas, oignons caramélisés - 32**

**Côtelettes d'agneau « Opal Valley » en croûte de
Dijon, gremolata, grelots rôtis au citron, feta - 36**