

## Nos petits déjeuners de l'été

Demi-baguette ou Viennoiserie / Confiture / Pâte à tartiner aux noisettes du Piémont

7€

Gaufre à la farine d'avoine / Truite sauvage fumée / Courgettes marinées / Stracciatella

9€

Açaí / 2 Fruits de saison /
Granola maison /
Grué de cacao /
Noix de coco râpée

9€

Oeufs au choix / Salade de saison / Belle tranche de pain sportif toasté

9€

Yaourt de brebis / Fruits de saison / Noix de Pécan / Miel de l'arrière pays/ Graines de chia

9€

Pancakes / Pêche rôtie / Pancetta grillée / Chantilly légère au thym

9€

\* Toutes les recettes incluant des produits saisonniers seront adaptées tout au long de l'année.





## Pour toute la journée

Pimientos de Padrón / Petis piments non épicés sautés	6€
Pao de Queijo / Boulettes de pain fourrées au fromage	10 €
Guacamole	10 €
Dés de Tapioca	9€
Crevettes en tempura / Sauce relevée Habanero	14 €
Ceviche de Daurade / Patate Douce / Maïs Péruvien / Sucrine / Piment Jaune	17 €
Salade de pâtes Orzo / Choux Kale / Fêta / Grenade	16 €
Tomates / Burrata / Basilic	18 €
Tacos à partager (x 3) Daurade en tempura / Choux Rouge / Pico de Gallo / Mayo au Chipotle Tostada de Thon Rouge mariné au Ponzu / Avocat / Jalapeño / Mayo Chipotle Taco de Carne Asada (boeuf mariné) / Tomates Cerises / Chimichurri de Pistache	19€
Tacos végétariens à partager (x 3) Taco de Shiitake al Pastor / Crème de Coriandre / Choux Rouge / Fêta Taco de Halloumi grillé / Haricots Noirs / Mayo Citron-Paprika Taco de Patate Douce grillée / Coleslaw de Choux Frisés / Mayo Sriracha	17 €
Espadihnas Brasilenas / Petites Brochettes à partager - (x 2/4/6) (Boeuf/Poulet, Poisson/Crevettes, Panisse/Légumes d'été marinés)	8 / 14 / 18 €
Portion de Frites Maison	7€



