

• ENTREES/TAPAS

Nems au porc, 4 pièces 🌿 🍴 9.90

Accompagnée de salade verte et sauce sweet chili

Pork spring rolls with green salad and sweet chili sauce

Crevettes panko, 5 pièces 🍴 🍴 9.80

Avec sauce sweet chili

Panko shrimp with sweet chili sauce

Croquette de poulet brésilienne 🌿 🥛 🍴 🍴 9.90
5 pièces

Avec sauce sweet chili

Bresillian chicken croquette, with sweet chili sauce

Raviolis aux gambas, 3 pièces 🍴 🥛 🌿 🍴 11.80

Farce gambas/courgette/menthe/parmesan

Prawn ravioli, Prawn/zucchini/mint/parmesan stuffing

Tataki de boeuf "picanha" 🍴 🍴 14.00

Avec crudités macérée au gingembre, oignons frits et sauce aigre-douce fumée

Beef tataki, with raw vegetables macerated with ginger, fried onions and smoked sweet and sour sauce

Camembert roti 🥛 🌿 🍴 12.50

Au miel/ Sichuan/huile de truffe, pain grillée

Roasted camember with Sichuan pepper honey and truffle oil

• LES SALADES

César traditionnel 🌿 🥛 🥛 12.00

Avec poulet au cornflakes, tomates, salade verte, croutons, parmesan et sauce maison

César traditionnel with cornflake chicken, tomatoes, green salad, croutons, parmesan and homemade sauce

Chèvre chaud 🌿 🥛 🥛 🍴 11.50

Avec salade verte, crudités, confiture de poivrons rouges et fruits secs

Hot goat with green salad, raw vegetables, red pepper jam and dried fruits

• LES BURGERS

Chimi-burger 🌿 🥛 🍴 🍴 14.90

Avec steak de boeuf Angus 150g, cheddar fumée, sauce chimichurri, tomate, salade et mayonnaise, frites.

Chimi-burger with 150g Angus beef steak, smoked cheddar, chimichurri sauce, tomato, salad and mayonnaise, fries

Le Classic 🌿 🥛 🍴 13.90

Avec steak de boeuf Angus 150g, cheddar rouge, mayonnaise, salade verte et tomate, frites.

The classic With 150g Angus beef steak, red cheddar, mayonnaise, green salad and tomato, fries



• LES POISSONS

Filet de poisson à la plancha 🐟 21.90

Avec sauce criolla à la mangue, persillade, salade, et riz thaï

Fresh fish fillet on the plancha, mango criolla sauce and combova. Accompanied by Thai rice

Tentacule de Poulpe grillée 🐙 24.90

Avec purée à "l'all cremat", légumes et sauce criolla a la mangue

Grilled octopus, with "all cremat" puree and mango criolla sauce

Moqueca de poisson 🐟 22.80

Sauce crustacés au lait de coco, poivron rouge, huile de chili, accompagné de riz basmati

Fish Moqueca, Shell fish sauce with coconut milk, chili oil and basmati rice

Linguinis aux Gambas d'Argentine 🦞 20.90

Sauce crème aux crustacés et persillade

Linguini with prawns, Shellfish cream sauce

Moules de bouchot à la plancha 🦪 14.90

Avec persillade et frites maison

*Grilled mussels
With parsley and homemade fries*

• LES VIANDES

L'Entrecote 🍷 22.90

Avec sauce da casa aux herbes fraîches

Beef, With casa sauce and fresh herbs

Magret de canard 🦆 19.90

Avec sauce au vin rouge, miel et 4 épices

Duck breast, With red wine sauce, honey and 4 spices

Picanha de boeuf 🍷 25.90

Avec sauce da casa aux herbes fraîches (300g)

Beef, with da casa sauce and fresh herbs (300g)

👋 Les viandes sont accompagnées de frites maison

• LES CURRYS

Au Poulet 16.90

Avec lait de coco, légumes accompagné de riz basmati

*With Chicken
With coconut milk, vegetables and basmati rice*

Aux Légumes 14.90

Avec lait de coco, accompagné de riz basmati

*with vegetables
With coconut milk, accompanied by basmati rice*

#FOOD & DRINKS

MENU

LE PATIO 32,00€

• ENTREES

Camembert roti 🥛 🌿 ✓

Au miel/ Sichuan/huile de truffe, pain grillée

Roasted camember with Sichuan pepper honey and truffle oil

OU

Crevettes panko, 4 pièces 🦐 🌿

Avec sauce sweet chili

Panko shrimp with sweet chili sauce

OU

Nems au porc, 3 pièces 🌿 🌿

Accompagnée de salade verte et sauce sweet chili

Pork spring rolls with green salad and sweet chili sauce

• PLATS

Filet de poisson à la plancha 🐟

Avec oeuf de maquereau fumée, sauce criolla à la mangue et combova. Accompagné de riz thaï

Grilled fish fillet

With smoked mackerel roe, mango criolla sauce and combova. Accompanied by Thai rice

OU

Magret de canard 🌿

Avec sauce au vieux Banyuls

Duck breast, With old Banyuls sauce

With old Banyuls sauce

OU

Curry de poulet ou Curry de Légumes 🌿 🌿 ✓

Avec lait de coco. Accompagné de riz thaï

Chicken or with vegetables

With coconut milk, accompanied by basmati rice

• DESSERTS

Flan à la noix de coco 🥛 🥥 ✓

Avec chantilly et caramel

Coconut flan whipped cream and caramel

OU

Mousse au citron vert 🥛 ✓

Avec chantilly et fruits

Brazilian lime mousse

Chantilly and fruit

OU

Brioche perdue 🥛 🥥 🌿

Glace turrón et caramel au beurre salé

"French toast" style brioche

Turrón ice cream and salted butter caramel

• MENU ENFANT 9.90

Sirop aux choix:

Fraise, coco, menthe, citron, passion, grenadine, pêche..

Strawberry, coconut, mint, lemon, passion fruit, grenadine, peach...

Plats

Poulet croustillant aux cornflakes 🌿

Crispy Cornflake Chicken

ou

Mini cheeseburger 🥛 🌿

Mini Cheeseburger

ou

Moules à la plancha 🦐

Grilled mussels

*Les plats son ccompagné de frites maison ou pates

**The dishes are accompanied by homemade fries or pasta*

Desserts

Donuts au chocolat 🌿

Chocolate donuts

ou

Boule de glace artisanale, parfum au choix 🥛

Scoop of artisanal ice cream, flavor of your choice

• DESSERTS

Moelleux au chocolat

au poivre de Madagascar 🌿 🍄 🍷 8.90

Avec boule de glace vanille

*Chocolate cake with Madagascar pepper
Avec boule de glace vanille*

Mousse au citron vert du Brésil 🥛 ✓ 🍷 8.00

Chantilly et fruits

*Brazilian lime mousse
Chantilly and fruit*

Brioche façon "pain perdue" 🥛 🍄 🌿 8.50

Glace turrón et caramel au beurre salé

*"French toast" style brioche
Turrón ice cream and salted butter caramel*

Pavlova, coulis fruits de la passion 🥛 ✓ 7.80

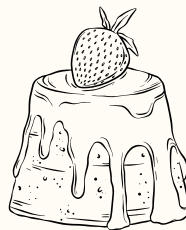
Avec fruits du moment

*Pavlova, passion fruit coulis
With seasonal fruits*

Flan à la noix de coco 🌿 🥛 🍄 🍷 8.00

Chantilly et caramel

*Coconut flan
Whipped cream and caramel*



#MANGER ET BOIRE