



Carte ETE 2019

Menu carte 30€ (1 entrée + 1 plat + 1 dessert, au choix dans toute la carte)

* supplément 3 €

Les Entrées

L'entrée Melting (change chaque milieu de semaine)	7.5
Moussaka de chèvre chaud, petite salade aux pignons de pins	8.5
Risotto crémeux au Parmesan, Speck et petits légumes	8.5
Tartare de thon à l'avocat, pointe de wasabi	8.5
Croustillant de poulet tandoori, crème aux herbes	8.5
Gaspacho andalou et stracciatella de burrata fumée	8.5
Ceviche de dorade et mangues au lait de coco	8.5
Petit burger brioché au foie gras et magret de canard fumé	8.5
* Saumon fumé, sauce gravlax et toasts de pain suédois	11
* Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché, confiture d'oignons rouges	11

Les Plats

Le plat Melting (change chaque milieu de semaine)	13
Légumes sautés façon wok, sauce satay (arachides), riz basmati	14
Tartare de saumon au quinoa, sésame et yuzu, salade	15
Salade Caesar au poulet, vinaigrette à l'anchois	15
Tartare de bœuf méditerranéen, frites et salade	15
Poulet à la citronnelle, nouilles et légumes	16
Dos de cabillaud, beurre blanc safrané et tagliolini neri	16
Magret de canard aux pêches rôties et poivre vert	16
Filet de bar poêlé sur légumes d'été à la tapenade, huile vierge	16
* Thon mi-cuit sauce satay (arachides), nouilles et légumes	18.5
* Souris d'agneau confite au miel et épices, façon tajine	18.5
* Gambas décortiquées à l'ail sur risotto crémeux au Parmesan	18.5

Les Desserts

Pavlova à la compotée de fruits rouges et fraises fraîches	8
Nougat glacé aux pistaches et cerises amarena	8
Cheesecake sur coulis de mûres	8
Fondant au chocolat, crème anglaise à la fleur d'oranger	8
Tiramisu à l'italienne	8
Crème brûlée au Turrón de Jijona	8
Nems de bananes plantain, sauces chocolat et exotique	8
Assortiment de glaces ou sorbets	8
3 fromages et salade aux noix	8
Café gourmand (expresso, déca, thé Ceylan)	8