

L'introuvable

un trésor en bouche



Du soleil pour vos papilles

- Pickels frits 4
- Frites maison assaisonnées 5
- Ragoût d'olives: Mélange d'olives cuites à feu doux et aromates, servi avec croûtons aux herbes 6
- Mixte de noix et chips de porc: Grenobles, amandes, graines de citrouille, morceaux de porc croustillants grillés au miel et à la fleur de sel 7
- Calmares frits: Calamars panés au Panko, coriandre fraîche, citron et piments forts, servis avec sauce yogourt et curry 12

Fraîches salades

- Panaché: Mélange de laitue saisonnière et vinaigrette maison 5
- La croquante: Quartier de laitue Iceberg saisi, pommes fraîches, céleri et vinaigrette crémeuse à l'aneth 9
- Calamaré!: Calmars marinés, poivrons rôtis, coriandre, citron et chorizo 11
- La César: Coeur de romaine grillée, vinaigrette césar (une vraie de vraie!) maison, chips de prosciutto et croûtons aux herbes 14
- L'unique: Pépite de ris de veau style popcorn, bébés épinards, figues fraîches, vinaigrette au lait de coco et basilic 17

Tartares et tartares

Servi avec salade croquante et croûtons

- Saumon
Petit 12
Grand 18
- Boeuf
Petit 14
Grand 21

Et aussi

- EL NACHO'S!!!: Pépites de poulet frits, olives, jalapenos, poivrons, servis avec guacamole, crème sûre et salsa maison
Petit 14
Grand (pour deux personnes)..... 21
- Le terroir Burger: Boulette d'agneau de la ferme Darcy de Vallée-Jonction dans un pain brioché, moutarde, mayo miel et curry, roquette et fromage de chèvre de la ferme Cassis et Mélisse 19

