

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

SALADE VERTE 6.00

SALADE MÊLÉE 9.00

MALAKOFF

1 PIÈCE 7.50

3 PIÈCES 21.00

5 PIÈCES 30.00

POULPE GRILLÉ 19.00

Sauce chimichurri

POIREAUX EN CHIFFONNADE 15.00

Sauce gribiche, œuf poché frit

TOMATES ET BURRATA 15.00

Tomates, burrata, crumble salé, pastèque givrée, crème balsamique

GRAVELAX DE SAUMON

Fromage frais aux herbes, huile infusée à la bergamote et salade

ENTRÉE 17.00

PLAT 27.00

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Accompagné d'une salade et de toasts. Le bol de frites est servi en supplément lorsque le tartare est pris en plat.

ENTRÉE 17.00

PLAT 31.00

BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON · VERSION VÉGÉ À LA DEMANDE

VIVA MEXICO 25.00

Bun maison, bœuf 160g, guacamole, jalapeño, oignons confits, salade

BBQ 25.00

Bun maison, bœuf 160g, cheddar, sauce fumée maison, pickles d'oignons, salade

SWISS 25.00

Bun maison, bœuf 160g, gruyère, sauce champignons, oignons confits, salade

ENFANTS

CONCHIGLIE RIGATE SAUCE À LA PROVENÇALE, SERVI CHAUD OU FROID 16.00

BURGER 19.00

Bun maison, bœuf 100g, cheddar, ketchup, frites maison

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE 21.00

Frites maison, sauce tartare, légumes

PLATS

**SHAKSHUKA** 25.00

Compotée de poivrons aux épices et piment, tomates, feta, herbes, œuf parfait, pain grillé

ROAST BEEF FROID 27.00

Frites maison, sauce tartare

SALADE DE PETITS POIS ET BURRATA 26.00

Oignons rouges, menthe, agrumes confits, huile d'olive infusée à la bergamote

SALADE CÉSAR 26.00

Salade, poitrine de poulet, parmesan, croutons, tomates, pickels d'oignons rouges, câpres, sauce césar

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE 31.00

Frites maison, sauce tartare, légumes

CONCHIGLIE RIGATE SAUCE À LA PROVENÇALE, SERVI CHAUD OU FROID 23.00

Supplément : burrata +6.00 · jambon cru +6.00

RUMSTEAK DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE 26.00

Frites maison, légumes du marché

SPARE RIBS DE PORC LAQUÉS À LA BIÈRE ET AU MIEL 29.00

Ribs de porc, cuits sous vide et servis avec une purée maison

GOULASCH MIJOTÉ 29.00

Viande de bœuf et légumes mijotés, servie avec une purée maison

DESSERTS

GLACE ARTISANALE 4.50

Fraise basilique, bergamote, chocolat, vanille, caramel beurre salé

CHEESECAKE BASQUE 10.00

Cheesecake cuit au cœur crémeux

DÉCONSTRUCTION CITRON 11.00

Crémeux citron, meringue maison, sablé

ESPRESSO MARTINI 15.00

Vodka, liqueur de café, shot d'espresso. Sirops au choix : canne, chocolat, noisette, vanille

PAVLOVA 17.00

Crème montée mascarpone, coulis de fruits rouges, fruits rouges frais

NEGRINO, POUILLE, ITALIE

Vin rouge intense aux reflets violacés, note de fruits des bois, naturellement doux, ample et souple.

1 DL 12.00

DEMI-BOUTEILLE 57.00