

POUR COMMENCER

Hummus, olives kalamata, graines de sésame et crudités bio 11

Fromage manchego frit avec confiture de framboise 18

Crème de potiron avec graines de pavot et pain de verre grille 10

Dip de crabe aux artichauts 32

Toast de champignons de saison, crème de manchego et purée de pomme à la vanille 14

Frites avec deux sauces 9

Soupe de maïs doux, pain de maïs et fromatge de chèvre 12

Croquettes de jambon ibérique 12

SALADES

Burrata crémeuse, mâche, pesto de rucula, abricot mariné et baies avec truffe au miel 15

Épinards, noix de pécan, chips de légumes, fromage de chèvre caramélisé et miel de moutarde 15

Salade de quinoa avec avocat, cerise, betterave, fromage feta et vinaigrette au yuzu et à la moutarde 17

PLATS

Saumon grillé avec sauce mojo verte 24

Poulet désossé Jospet rôti au curry thaïlandais 19

Hampe de Wagyu avec sauce sucrée et épicée rouge et jaune 28

Tataki de thon à la sauce barbecue asiatique 29

Steak de tofu bio avec sauce mojo rouge 17

Sandwich de homard 29

Hamburger de porc effiloché avec sauce barbecue 22

Hamburger de viande de Wagyu avec cheddar et mayonnaise au kimchi 35

BOWLS

- Poke bowl au thon 24
- Poke bowl au saumon 19

GUARNICIONS

- Pommes de terre rôties 7
- Choux de Bruxelles avec sauce teriyaki et jambon ibérique croquant 7
- Focaccia aux olives 7
- Riz à la vapeur 5
- Patate douce rôtie, fromage de chèvre, miel et graines mélangées 9

DESSERTS

- Carrot cake 6
- Gâteau aux amandes 6
- Gâteau au citron 6
- Gâteau au chocolat avec caramel 7
- Brownie aux noix 9

BOISSONS

- Jus boost 8
épinards, cantaloup,
pomme verte
- Jus detox 8
betterave, orange, fraises
- Energizing smoothie 12
carotte, mandarine et
gingembre
- Glow smoothie 12
mélange de baies rouges
- Limonade au yuzu, au
gingembre et au miel 6
- Thé glacé à l'hibiscus 6

KO
ZA
RA