

## Assiettes à partager (ou pas !!!)

<b>Tempuras de sardines</b> en Chermoula	12€
<b>Tenders de volaille</b> , sauce César	12€
<b>Mezzes</b> : Hummus, Labneh, Baba ganoush, Zaatar	15€
<b>Friture fraîche</b> (origine Albanie) sauce gribiche	200g : 12€ 400g : 22€
<b>Tempuras d'encornets</b> , mayo sriracha	11€
<b>Os à moelle</b> au BBQ	10€
<b>Merguez et Txistorra</b> au BBQ	14€
<b>Côte de Boeuf</b> maturée	96€ le kg
<b>Croque jambon truffé</b> , crème de parmesan, cheddar	14€
<b>Camembert à la braise</b> (250g)	12€

## Entrées

<b>Oeuf parfait</b> , tchatchouka	8€
<b>Crème de batavia</b> , oeuf parfait, poulet croustillant, sauce césar	10€
<b>Tataki de boeuf</b> , cervelle des canuts citron vert/wasabi, légumes croquants	11€
<b>Maquereau brûlé</b> , tartare d'algues, sucrine rôtie au BBQ	11€
<b>Rouget</b> , jus de bouillabaisse, aioli safrané	14€
<b>Aubergine laquée</b> , fêta AOP, fruits rouges, amandes	10€
<b>Pâté croute volaille</b> maison, foie gras, pickles (la demie tranche)	7€

## Viandes

<b>Tartare de boeuf</b> , garniture au choix	20€
- <b>À l'italienne</b> (tomates confites, parmesan, pignons, basilic, câpres à queue)	
- <b>Thai</b> (citronnelle, gingembre, coriandre, sauce soja, Nuoc Nam)	
<b>Bavette Angus au BBQ</b> , haricots verts et pommes nouvelles, Chimichurri	22€
<b>Secreto de cochon</b> , wok de nouilles aux légumes, sauce satay	20€
<b>Burger</b>	
- <b>Pulled pork</b> , cheddar, coleslaw, sauce BBQ maison	17€
- <b>Smash boeuf</b> , cheddar, bacon, salade, tomate, sauce moutarde	18€
<b>Côte de Boeuf maturée</b> au BBQ, garniture au choix, jus de boeuf	100€/kg

## Poissons

<b>Ceviche de Daurade</b> , curry vert, lait de coco, céleri, garniture au choix	21€
<b>Ceviche de truite</b> d'Isère, leche de Tigre, garniture au choix	21€
<b>Poisson du jour</b> , spaghettis de courgettes all'arrabiata	21€
<b>Poisson du jour</b> , sauce vierge, fenouil braisé	21€
<b>Tentacules d'encornet</b> géant au BBQ, pimenton, tomates confites	21€
<b>Grenouilles fraîches</b> (origine Turquie, 250g), garniture au choix	38€

### Accompagnements 4€

Pomme de terre à la braise, crème de Bresse, ciboulette  
Pommes de terre rôties au thym  
Frites maison  
Sucrines à la braise  
Légumes de saison

## Desserts

<b>Fromage blanc</b> , crème de Bresse	6€
<b>½ Saint Marcellin</b>	6€
<b>Chocolat</b> , passion, noisettes	9€
<b>Tarte citron</b> /basilic	9€
<b>Fraises</b> , pistache, amaretto	9€
<b>Eclair chocolat</b> , caramel, cacahuètes	8€
<b>Panacotta</b> , coulis fraises, crumble amandes	7€
<b>Tarte rhubarbe</b>	8€