

With love

MENU



NO M A D
KITCHEN & BAR

to share or not

- QUESADILLAS (x3)** 10.50€
Tortillas de blé, éfiloché de poulet, coriandre, cheddar, piments jalapenos, tomates, oignons rouges, citron vert.
- CRISPY CHICKEN** 16.00€
Morceaux de poulet en panure et frit, sauce sweet chili.
- HALLOUMI STICK (x8)** 11.50€
Stick halloumi avec panure paprika et ail frit, sauce au yaourt grec, moutarde à l'ancienne, citron.
- TACOS DE CREVETTES (x3)** 15.00€
Tortillas de maïs, crevettes bio, carottes, choux blanc, piments jalapenos, coriandre, sauce au yaourt, avocat, mayonnaise, paprika fumé.
- TEMPURA DE LÉGUMES** 12.00€
Carottes, courgettes, haricots verts, poivrons, pleurottes panées et frits avec sauce à base de soja, vinaigre de riz, gingembre, ail, graines de sésame.
- NACHOS MUCHACHOS** 14.50€
Tortillas chips maïs, cheddar, guacamole, crème épaisse, cebette, piments jalapenos, sauce cheddar, chili veggan.
- FALAFELS & HOUMOUS** 13.50€
Houmous de pois chiche, sumac, feta, grenade, pain pita, falafels.
- CROQUETAS (x3)** 7.50€
Croquettes jambon aioli.
- OIGNON RINGS** 6.00€
Oignons panés & frits, mayonnaise (moutarde, miel & citron).
- LÉGUMES DE PRINTEMPS RÔTIS** 13.00€
Assortiment de légumes avec burratina.

les incontournables

- DOUBLE SMASH BURGER** 18.00€
Bun's brioché, steak de bœuf FRANCE (200gr), cheddar rouge, bacon, tomates, oignons, pickles de concombre, sauce burger, frites.
- CALI VEGGIE BURGER** 17.50€
Bun's brioché, cheddar rouge, guacamole, laitue, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt aux herbes, galettes veggie maison (haricots rouges, patate douce), frites.
- BAVETTE DE BOEUF IRLANDE** 25.00€
Bavette de bœuf grillée, sauce chimichurri avec légumes de saison, frites.

Demandez à notre équipe la liste de tous les allergènes présents dans nos plats et boissons.

les conviviales

- PLANCHETTE «FROMETON»** 16.50€
Assortiment de fromages.
- PLANCHETTE «LA GOURMANDE»**
1/2 PERS. 16.00€
3/4 PERS. 25.00€
Assortiment de charcuterie et fromages avec gressinis thym (sans gluten), pâte de coing et confiture de cerise noire.

fresh bowls

- SALMON AVO'TOAST** 16.00€
Pain toasté avec cottage cheese, avocat, mélange de graines, œuf, pickles de légumes, saumon gravlax.
- ORIENTAL SALAD** 15.50€
Salade, poulet mariné, vinaigrette au tahini et cumin, pain pita, pois chiche, concombre, tomates cerises, grenade, oignons rouges, figues séchées, amandes, menthe, coriandre.
- SPRING SALAD** 18.00€
Saumon gravlax, oranges, pamplemousse, asperges vertes, petit pois, radis blue meat, fenouil, laitue, mélange de graines, aneth, concombre, vinaigrette, yaourt, citron vert miel.
- VEGGIE SALAD** 15.00€
Mélange quinoa gourmand, sirop fermenté de grenade, betteraves, grenade, pois chiche, patates douces, roquette, amandes, baies de goji, avocat, feta, mélange de graines, vinaigrette au miel, vinaigre balsamique.
- POKE BOWL**
SALMON CLASSIC. 17.50€
CRISPY CHICKEN. 16.00€
Riz thai, sauce poke bowl (citron, huile de sésame, gingembre, miel), avocat, mangue, edamame, carottes, radis blue meat, chou rouge, gingembre mariné, noix de cajou, graines de sésame blanc et noir.

- MAGRET DE CANARD FRANCE** 25.00€
Demi magret de canard cuit à basse température, spaetzles maison, asperges vertes, petits pois, morilles, jus de canard.
- SAUMON RÔTI** 20.00€
Saumon sauce beurre blanc, citron, basilic, riz.
- RISOTTO PRINTANIER** 18.00€
Riz arborio avec asperges vertes, petits pois, morilles, pecorino.
- CARPACCIO DE HADDOCK** 20.00€
Haddock fumé mariné au citron & baies roses de Madagascar et aromates avec fenouil et pickles d'oignons rouge, radis blue meat.