

MEZCALEROS



Notre
C A R T E





Nos ENTRÉES

ENCHILADAS GRATINÉES AU CRUMBLE DE COMTÉ	9,00 €
<i>FARCI EFFILOCHÉ DE BOEUF ET FARCE AUX LÉGUMES</i>	
LÈCHE DE TIGRE ET TARTARE DE GAMBAS À LA POIRE (CP) . . .	11,00 €
<i>MARINÉ AU YUZU, PICKLES D'OIGNONS ROUGES</i>	
PALETS DE TOMATES GOURMANDS	11,00 €
<i>GRAINES DE FENOUIL ET CONFIT DE MYRTILLES, FRAÎCHEURS DE SAISON ET CHIPS DE JAMBON</i>	
PLANCHE DE NOS ENTRÉES À PARTAGER	25,00 €

Nos PLATS

LES CHILES EN NOGADA (M)	19,00
<i>POIVRONS ROUGES FARCIS AU BOEUF, ÉMULSION DE ROMARIN, CHIPOTLÉ FUMÉ, ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE</i>	
FILET DE LOUP GRILLÉ (L)	19,00 €
<i>ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES AUX HERBES, FUMET CRÉMÉ À LA VANILLE ET SAUCE VIERGE TOMATE AMANDE CITRON VERT</i>	
POTIMARRON GLACÉS	19,00 €
<i>STRACCIATELLA, CONFIT DE FIGUES ET FIGUES FRAÎCHES, AIL CONFIT ET NOISETTE TORRÉFIÉE</i>	
PLANCHE À COMPOSER (5 CHOIX SUR LA CARTE)	45,00 €

Nos DESSERTS

FAITS MAISON PAR NOTRE CHEF

MOUSSE AU CHOCOLAT (L)	9,00 €
<i>SYPHONÉE AU PIMENT D'ESPELETTE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET POUDRE DE NOUGATINE</i>	
ANANAS RÔTI (RHUM, CITRON ET CANELLE)	9,00 €
<i>CHANTILLY À LA VANILLE ET STREUSEL AUX FRUITS SECS</i>	



Nos BOISSONS

SODA 4,00 €
COCA COLA 33CL, COCA ZÉRO 33CL FUZE TEA 25CL, JUS DE FRUIT
20CL (ANANAS, POMME, ORANGE OU ACE)

EAU

EVIAN 1L 5,00 €
BADOIT 1L 5,00 €

BIÈRE

	25 CL	50 CL
CARLSBERG	4,00 €	7,00 €
BROOKLYN IPA	5,00 €	8,50 €

VIN AU VERRE

BLANC, ROUGE OU ROSÉ 5,00 €
CHATEAU DE FONSCOLOMBE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
DU CARACTÈRE. SUBTIL ET ÉLÉGANT

CAFÉ EXPRESSO 2,20€

LISTE DES ALLERGÈNES :

ŒUF (O), LAIT (L), MOUTARDE (M), ARACHIDE (A), MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS (C), POISSONS (P), GRAINES DE SÉSAME (G), SOJA (S), SULFITES (S), NOIX (N), BLÉ ET TRITICALE (B)

