PLATS, TAPAS ET **PLANCHES**



CHIPS DE MAIS SAUCE SALSA MAISON vegun 9.90

CHIPS DE MAIS AU GUACAMOLE

vegun 11.90

MAISON

CHIPS DE MAIS AU GUACAMOLE

MAISON / SAUCE SALSA

vegun 12.90

ASSIETE DE TAPAS MEXICAINES

16.90

Beignets d'oignons, accras de morue, quesadillas au jambon et ailes de poulet, guacamole maison et pico de gallo.

ASSIETTE D'ACCRAS

18.50

Accompagné de quacamole maison et de pico de

ASSIETTE D'AILES DE POULET

9.80

Sauce mexicaine.

TAPAS VÉGÉTARIEN

15.30

Bâtonnets de mozzarella, jalapeños, quesadillas aux fromages, beignets d'oignons accompagnés de sauce salsa.

TAPAS ROYAL (SURPRISE DU CHEF)

48.00

FRITTO MISTO ACCOMPAGNÉ DE

22.00

SA SAUCE TARTARE

TAPAS ASIATIQUE

16.20

Nems de poulet, Brochettes de poulet mariné, Crevettes panées, Calamars à la romaine, sauce «Chili» et sauce nems.

NOS PLANCHES

PLANCHE MIXTE

13.90

Camembert, Tomme grise, St Nectaire, Brie, Chèvre & Foume d'Ambert, Jambon Cru, Rosette, Chorizo, Jambon Blanc, Beurre & Cornichon

PLANCHE CHARCUTERIE

PLANCHE FROMAGES

13.30



12.70



BURGER MEXICAIN

win

18.90

Steak haché de bœuf, poivrons tricolores, oignon rouge, fromage cheddar, accompagné de frites et de

BURGER ITALIEN

19.50

Steak haché de bœuf, tomate, salade, jambon cru, sauce parmesan, accompagné de frites et de salade.

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON BLANC TRUFFÉ 17.00 Accompagné de frites et de salade.

ASSIETTE DE FRITES

vegun 6.50

NOS SALADES

SALADE CÉSAR

18.90

Poulet croustillant maison, œuf dur, parmesan, croûtons de pain, anchois, sur un lit d'iceberg et sa sauce César maison.

SALADE "CÉVICHÉ" MAISON

21.90

Poisson mariné (cabillaud ou dorade) au citron vert, oignon, coriandre, sur un lit de salade, avocat et tomates cerises, poivre timut, olives noires.

SALADE ITALIENNE



16.90

Tomates du moment, burrata Italienne AOF

PLATS, TAPAS ET PLANCHES 7 7



MOJITO CLASSIQUE	11.20
MOJITO FRAISE	15.50
MOJITO PASSION	16.50
MOJITO RHUM AMBRÉ	12.50
VIN AU VERRE BAILLI ROSÉ 13°	5.50
2023	
VIN AU VERRE AOP VIEILLE TOUR	AB 6.50
ROSÉ 2023 AU VERRE	
VIN AU VERRE AOP LA DAME BLEU	AB 6.00
13° 2019	alorodiou:
TEQUILA SUNRISE	11.60
MARGARITA	11.60
CAÏPIRINHA	11.60



CHEESE CAKE MAISON AU CITRON 8.00

Coulis de fruits rouges.

CRUMBLE AUX POMMES MAISON



8.50

Pommes fondantes caramélisées à la cannelle, recouvertes d'un crumble doré au beurre et à la farine, servis avec de la chantilly.

COEUR COULANT AU CHOCOLAT



7.50

Crème anglaise.



NUGGETS DE POULET MAISON +

BOISSON (CANETTE) + DESSERT

Accompagné de frites.

OMELETTE BIO, BOISSON (CANETTE) ET DESSERT

SCETARITY TO STAND



13.00

Accompagné de frites.

CHOIX DU DESSERT:

Yaourt aux fruits, compote ou dessert glacé.

CHOIX DE LA BOISSON (CANNETTE):

Coca, Coca Cherry, Schweppes Agrumes, sirop à l'eau, Fuze Tea, jus de fruit, diabolo, Perrier.

