

MENU

Mozzarella di bufala en croûte (mélange maison épices et graines), piments shishitos grillés, yaourt au zaatar, vinaigre de pomme 16 *

Pesto de pistache, tartinade de tournesol ail & carotte, croûtons 14 **

Poêlé de champignons sauvages, feta fouetté, raisin d'or, œuf à 65°, pain grillé 14

Banh mi sur focaccia maison, tartinade de tournesol, concombres, carottes marinées, coriandre 15

Edamame, vinaigrette à l'huile sésame, sriracha, soya 6

Tofu grillé, Kai-lan, kimchi, shiitake, sésame 14

Noix du Brésil, pacane, amande, cashew, noix de Grenoble, paprika, cayenne, cajun, miel, aneth 6

Choux de Bruxelles frits, sriracha, yuzu, panko, coriandre, lime 8 **

Tartare de champignons sauvages, yuzu, coriandre, parmesan, mayo épicée, graine de citrouille, lavash 15

Olives, poivron rouge, choux-fleur, oignon rouge, marinade d'orange, pamplemousse et huile d'olive 6 **

Gâteau au fromage, curry, *tahini*, croûte de polenta, tuile sésame-citrouille 6

Pot de crème au chocolat 72%, fruit de la passion, *Pretzel* 6

* SG= Sans gluten **VE= Vegan

* S.V.P. nous informer de vos allergies alimentaires *

COCKTAILS

TAXES INC

THE LAST MECHANICAL HEART 15
Mezcal, Cynar, Campari, Punt e Mes

LE DEUXIEME SERVICE 12
Amaro Montenegro, sherry fino, lime, sirop simple

SOLERA 14
Rhum Diplomatico, sherry manzanilla, drambruie

SARBACANE MARTINI 13
Sherry fino, St-Germain, amer à la cardamome

LA SOURCE 12
Gin, concombre, herbes fraîches, citron, sirop simple *option sans alcool

TIKI SHERRY 13
Mezcal, sherry fino, sirop orgeat, citron, ananas, blanc oeuf, amer aux chilis

AKIRA 12
Gin, matcha, miel infusé à la sauge, citron, blanc d'oeuf *option sans alcool

YERBA 12
Rhum blanc, gingembre, lime, sirop simple, Prime Mate