



## Nos mezzés

Trio de croquetas aux légumes de saison, sauce sriracha	12€
Brochettes Yakitori de bœuf farcies à l'abondance	16€
Trio de tacos d'agneau confit et mariné aux 5 épices accompagnés du pebre chilien	22€
Gravlax de truite aux 5 baies et aneth, suprêmes d'agrumes	19,50€
La terrine de porc du chef Flo, pain de campagne toasté	14€
Tataki de bœuf "Tigre qui pleure"	18€
La salade fraîcheur	18€
Tomates d'antan de notre jardin, burrata frite et pesto maison	18€
Planche de charcuteries et fromages (la ferme du praz candu) de nos producteurs	23€

## One Shot

Le Ranch Burger (steak haché frais , sauce ranch, lard, compotée d'oignons de roscoff et cheddar ), servi avec des frites de patates douces	25€
Poulpe grillé farci au chorizo ibérique, tomates confites et pignons de pin, légumes de saison	29€
Chow Mein // Nouilles sautées et légumes confits (Crevettes / bœuf / Porc / Tofu)	26.50€

## Plancha

Tataki de thon rouge, crème d'avocat, piment d'Espelette	28€
Couteaux à l'espagnole (chorizo ibérique et herbes fraîches)	23€
Brochettes de filet de poulet mariné aux épices cajun	21€
Côtelette d'agneau en croûte de sauge	28,50€

### Accompagnements

4,50€

Poêlée de légumes de saison

-

Wok de nouilles soba avec poivrons, oignons rouges, petits pois et sésame

-

Pommes de terre grenaille rôties

-

Frites de patate douce 5,50€

### Menu Enfant 15€

12ans

Fish & chips

ou

Filet de poulet avec nos légumes ou frites

-

Dessert