

CRAQUAGE

REPÈRE DE CHEFS

LES HISTOIRES DE COMPTOIRS

À PARTAGER

Ⓟ STRACCIATELLA 12.00

Cœur fondant orgasmique de la burrata,
graines torrifiées, tomates et pesto

DUO DE TORTAS 12.50

Duo de burger, narcos de poulet, crème de
mangue

CEVICHE DON PEDRO 14.00

Ceviche de daurade aux agrumes
& poivre de Timut

SATAY POULET DHANIYA 9.00

Snacké à la plancha lime coriandre & pickles
de concombre

TATAKI DE THON ROUGE 13.00

Quinoa sésame, avocat & algue nori

LE CARTEL 12.00

Duo de tacos à l'authentique Masa Harina,
scampis grillés mango piquillos & avocat

PENNE DI PISTOIA 9.50

Buffala & prosciutto San Daniele séché

TAGLIATA DE BOEUF TERIYAKI 15.00

Lime, coriandre & oignons frits

BUBBA 11.00

Croquettes de crevettes
crème mayo aneth & citron

Ⓟ L'ODYSSÉE 11.00

Baba Ghanoush, croquettes de chèvre et
aubergines grillées aux herbes du pays

Ⓟ FALAFELS TAHINA / 11.50

Mesclun d'épinards frais menthe poivrée
& duo de hummus

TARTARE BI-KET 13.00

A l'huile badiane & chèvre affiné

PROCHAIN INVITÉ

Très très bientôt...

PS : Suggestions Lunchs burgers ou plats végé tous les jours de 12h00 à 14h30

CRAQUAGE

REPÈRE DE CHEFS

LES HISTOIRES DE COMPTOIRS SUCRÉES

LE MOELLEUX 9.00

Du chocolat à tomber et des éclats de noisettes
10 minutes de cuisson

LE BLUFF 8.00

Un vrai nuage aux arômes de menthe, pistache et citron vert
Croyez le ou non, vous nous supplierez de rester pour la vaisselle !

TIRAMISU DU GROGNON 8.00

Crème café caramel & boudoir Carrément Bon

ROLLS & GO

INVITÉ

GLACES ROULEES A LA PLANCHA 5.00

A commander directement au comptoir 2