

CRAQUAGE

REPÈRE DE CHEFS

LES HISTOIRES DE COMPTOIRS

À PARTAGER

Ⓥ STRACCIATELLA 12.00

Cœur fondant orgasmique de la burrata,
graines torréfiées et patates douces

DUO DE TORTAS 12.50

Duo de burger, narcos de poulet, crème de
mangue

SAUMON FUME & ASPERGES 13.00

Tagiatelle d'asperge uzu et thé vert, fumé
maison

RIBS CLUB 13.00

Ribs laqué & flambé au whisky

TATAKI DE THON ROUGE 13.00

Quinoa en taboulé, avocat & algue nori

LARD CUISSON BASSE T° 12.00

Crème de maïs

ORECCHIETTE ALA SALSICCIA 12.50

Saucisse italienne, fenouil et sauge

EL MATADOR 12.00

L'original chili con carne pur bœuf mijoté
pendant des heures comme on l'aime !
Tortilla de maïs 15', crème épaisse & mango
guacamole

BUBBA CROQUETTES 11.00

Crème de chorizo & pecorino

Ⓥ DAUCUS CAROTA 11.00

Autour de la carotte

Ⓥ OEUF PARFAIT 9.00

Crème laitue et basilic

TARTARE D'HOLSTEIN 13.00

Viande de vache laitière maturée et fumée
Noisettes et chicons au Yuzu

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 !

LA DOUCE HEURE 8.00

Crème brûlée à la violette & à la vanille de Madagascar