

FOOD

MENU

OLIVES DE SICILE & PARMESAN

6€

OLIVES VERTES DE SICILE ET PARMIGIANO REGGIANO AFFINÉ 24-26 MOIS.

GREEN OLIVES FROM SICILY AND PARMIGIANO REGGIANO AGED 24-26 MONTHS.

BURRATA DES POUILLES 10€

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES, SERVIE AVEC LE PAIN DE CAMPAGNE AU LEVAIN THIERRY BRETON.

CREAMY BURRATA FROM PUGLIA, ITALY SERVED WITH THIERRY BRETON SOURDOUGH BREAD.

HOUMOUS AU BASILIC 10€

HOUMOUS MAISON AU BASILIC FRAIS. POIS CHICHES, TAHINA, POINTE D'AIL ET DE JUS DE CITRON, SERVI AVEC DU BON PAIN DE CAMPAGNE THIERRY BRETON. TROP BON TROP FRAIS.

HOMEMADE HUMMUS. FRESH BASIL, CHICKPEAS, TAHINA, A TOUCH OF GARLIC AND LEMON JUICE. SERVED WITH THIERRY BRETON SOURDOUGH BREAD. VERY GOOD, VERY FRESCO.

NACHOS

12€

WORLD FAMOUS NACHOS DE DIVINE : CHIPS DE MAIS, CHEDDAR, EMMENTAL, CRÊME CHIPOTLE, SALSA D'ANANAS MAISON, GUACAMOLE & FETA.

CORN CRIPS, CHEDDAR, EMMENTAL, HOMEMADE CHIPOTLE SAUCE, HOMEMADE SALSA, GUACAMOLE & FETA CHEESE.

GOUDA TRUFFÉ & NOIX

12€

BELLES TRANCHES DE GOUDA TRUFFÉ DE LA FERME D'ALEXANDRE, CERNEAUX DE NOIX

BEAUTIFUL SLICES OF TRUFFLED GOUDA FROM LA FERME D'ALEXANDRE, WALNUTS.

ALLERGÈNES: LACTOSES, FRUITS A COQUES, ARACHIDES, MOUTARDE, SOJA, SÉSAME, GLUTEN.