



Nos soirées Paëlla

Notre mini carte

Ardoise régionale à partager 20€

Salade Végé (nouilles chinoises, sauce thaï, carottes, courgettes, oignons rouges, cacahuètes) 18€

Salade césar (romaine, croûtons, poulet, parmesan, vinaigrette anchois) 18€

Caviar d'aubergines, burrata et Tomates cerises rôties (Végétarien) 18€

NOS ENGAGEMENTS

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétan, végétarien ou encore intolérance à un produit.

Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux ALCHEMISTES

LA FORMULE PAËLLA

La formule « **BBQ** » est élaborée par notre chef, Sylvain GERBOUD. Nous sélectionnons des produits frais et de qualité pour régaler vos papilles

Plat + Dessert 30€

Plat seul 24€

Dessert 9€

Menu des Juniors (jusqu'à 12 ans) : Un plat + un dessert 13€

Le Menu

Paëlla

Mousse au chocolat framboisée

Salade d'oranges aux épices, Granité à la sangria

Glaces et Sorbets 2€ la boule
(chocolat, vanille, citron, fraise, café, caramel, passion)

La programmation de l'été

Ce soir nous vous présentons :

MARIE

(Variété)

Les prochaines dates à retenir :

28 JUIN : Barbecue – PANTIN (Pop / Rock)

5 JUILLET : Tapas – KEVIN FAUCHET (Folk)

12 JUILLET : Paëlla – CARLOTTA (Pop / Soul)

19 JUILLET : Barbecue – CÔTE FOLK (Folk)

26 JUILLET : Tapas – ALEX ROMAN (Pop / Piano)

2 AOÛT : Paëlla – LEO GELLER (Jazz / Blues)