

MENU SOIR

FLAVOR

APEROS

Houmous - Tahiné au paprika fumé	6€
Scarmorza - Mozzarella fumée	7€
Labneh - Fromage de brebis, zahatar, pommes, herbes	8€
Rillettes de Maquereau - Curry & Paprika	8€
Cecina - Cuisse de bœuf séchée	9€
Proposition chaude au four - Description	9€
Combo 3 apéros au choix	20€

SHARING

	SMALL	XL
Proposition de saison Veggie <i>Description</i>	5€	9€
Proposition de saison viande (mijotée) <i>Description</i>	6€	11€
Tartare de Thon <i>Thon mariné au jus de betterave citronné</i> <i>Dès de pommes granny et chioggia</i>	6€	11€
Poulpe snacké et accras de poisson <i>Mayonnaise câpres & anchoix</i>	13€	24€

NOTRE CONSEIL 2 Small ou 1 XL par personne

LES CROQUES

	x1	x3
Croque Pastrami <i>Pain bricohé japonais, coleslaw, sauce cheddar & poivrons</i>	12€	32€
Croque Veggie <i>Pain bricohé japonais, champignons, pesto</i>	12€	32€

MENU SOIR

FLAVOR

DESSERTS

6€

Poire caramélisée

Coulis jasmin

Glace artisanale « Maison Alperel »

Caramel fleur de sel, pistache caramélisée, chocolat intense, citron, poire William

Fromage blanc

Dessert du moment et son topping



Granola maison

Baies de Goji, flocons d'avoine, cranberry, graines de courges, sirop d'Erable

Streussel

Crumble noisettes croquant

FORMULES BAMBINO



Croque

Dinde emmental



Sirop bio

Menthe, grenadine, citron



Glace artisanale « Maison Alperel »

Caramel fleur de sel, pistache caramélisée, chocolat intense, citron, poire William

Croque + Sirop bio

11€

Croque + Sirop bio + Glace artisanale

15€