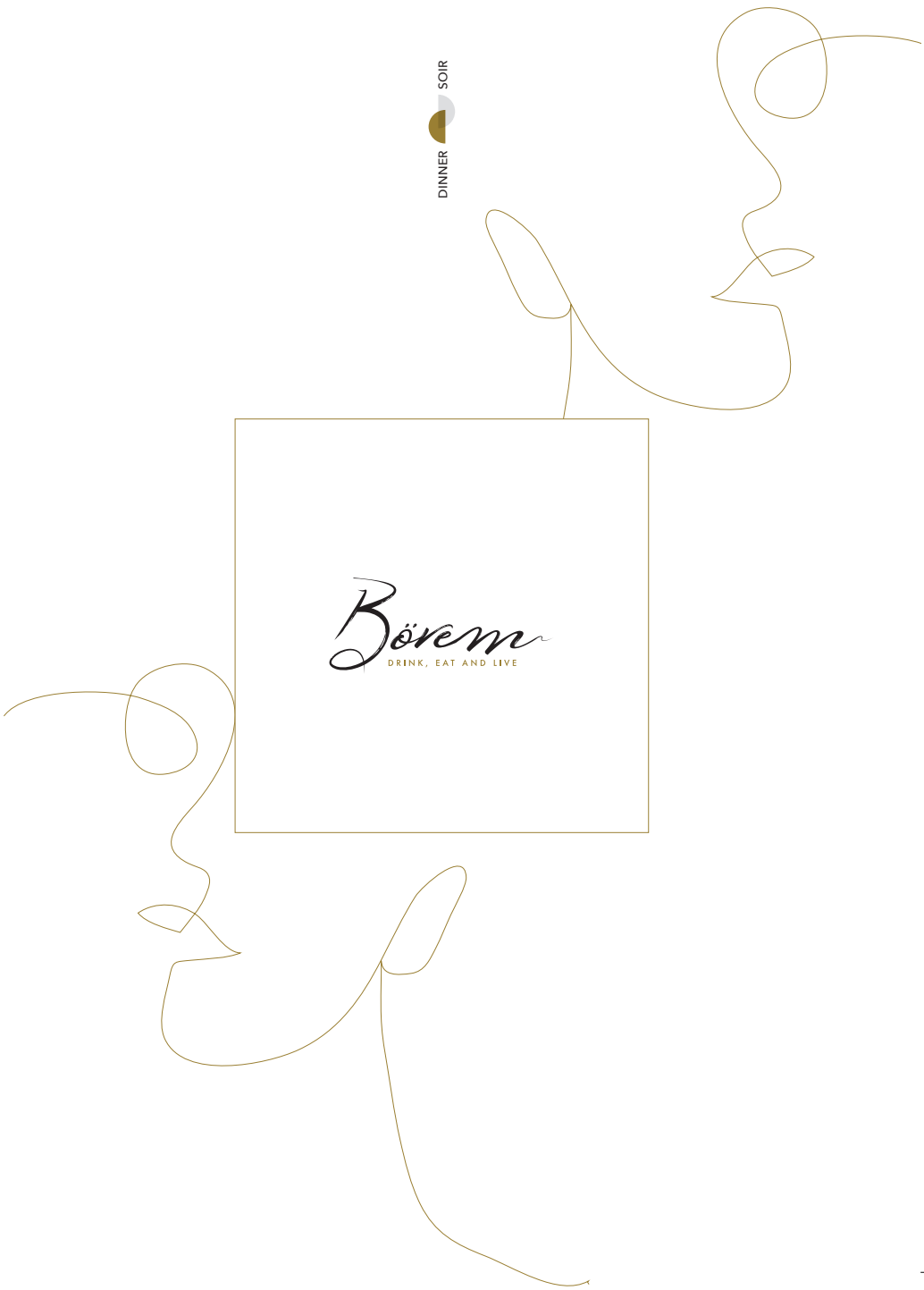


DINNER SOIR

*Börem*  
DRINK, EAT AND LIVE



DINNER  SOIR

## Finger food. sur le pouce

Philly cheesesteak, pastrami, parmesan et pain brioché	12 €
Tacos comme à Lima, ceviche, avocat et pico de gallo	15 €
Saint-Jacques en tempura, mayonnaise tandoori et fraîcheur d'agrumes	12 €
Mezzé grec de la Maison Kalios	12 €
Burrata, huile au CBD, beignets d'artichaut	15 €
Vitello tonnato, thon confit, fleur de câpres, parmesan et encre de seiche	15 €
Brie juste tiédi, abricot, amandes et verveine	15 €
Planche mixte, fromages et cochonaille	20 €
Fritti veggie, nems, samossa, gyosa	12 €

SOIR  DINNER

## Entrées

Saumon comme un tataki, chou rouge, carotte pourpre, gingembre et galanga	12 €
Le poulpe en tempura, ail et piment dans l'esprit d'une gallega	15 €
Légumes oubliés, algue acidulée, bouillon d'un Phô	10 €

## Plats

Cabillaud à la nacre, petits pois, miso, wasabi et bergamote	24 €
Coquelet, beurre d'amande, artichauts et riz bomba rouge	25 €
Filet de bœuf, harissa sucrée, fregola, fenouil et salicorne	30 €
Plats végétariens et vegans, sur demande	

## Criée et Care à randes

Veuillez nous consulter pour la criée et les viandes maturées du moment

## Desserts

Baba à la verveine, rhum vieux, fleur de cacao	10 €
Crème brûlée, graines de fenouil, miel et lavande	8 €
Mille et une feuille à partager, vanille et dulce de leche	12 €/personne
Petit café pour grand gourmand	12 €

Règlement CB à partir de 10 €.  
 Nous n'acceptons pas les chèques.  
 Nous cuisinons des produits du marché susceptibles de manquer.  
 Demandez la liste des allergènes.