

**/ M A N I F E S T E**

Food, Drinks, Hospitality, Music & Light  
Simplicité & Qualité, Notre Priorité

Détail & Précision, une Passion Partagée  
Libre & Organic, Notre Démarche  
Notre Identité

**/ G A S P A C H O**

Concombres, avocat, petits pois de notre jardin, huile à l'ail croquant,  
fromage blanc, graines de potimarrons et piment rocoto

**/ T O S T A D A**

Dorade bretonne en ceviche, citron vert, ponzu de tomates, huile de basilic,  
pistaches et yaourt au piment gochuang

**/ B O U C H O T**

Poêlée de moules bouchot, vin blanc, miso, tomates confites et chipotle

**/ B L A N C B L E U B E L G E**

Boeuf aux épices saté, chimichurri, nouilles udon et laitue du jardin

**/ B A B A**

Baba au rhum Bacardi Anejo 4, coulis passion, chantilly vanille  
et amandes rôties au speculoos

**/ P R I X D U M E N U 5 5 €**

**/ S E L E C T I O N D E V I N S 3 0 €**

Nous proposons des alternatives pour les personnes végétariennes et pour  
les personnes intolérantes ou allergiques

**/ M A N I F E S T E**

Food, Drinks, Hospitality, Music & Light  
Simplicité & Qualité, Notre Priorité

Détail & Précision, une Passion Partagée  
Libre & Organic, Notre Démarche  
Notre Identité

**/ D O R A D E**

Carpaccio de dorade en ceviche, ponzu de tomates, huile de ciboulette,  
fenouil en pickles et baies roses

**/ R A V I O L E S**

Ravioles fraîches de ricotta et citron, beurre de sauge et aneth

**/ F R A I S E**

Fraises du jardin, meringue, amandes au spéculoos,  
crème fraîche au basilic, vinaigre de Calamansi

**/ P R I X D U M E N U 3 5 €**

Nous proposons des alternatives pour les personnes végétariennes et pour  
les personnes intolérantes ou allergiques

**/ M A N I F E S T E**

Food, Drinks, Hospitality, Music & Light  
Simplicité & Qualité, Notre Priorité

Détail & Précision, une Passion Partagée  
Libre & Organic, Notre Démarche  
Notre Identité

**/ G A S P A C H O**

Concombres, avocat, petits pois de notre jardin, huile à l'ail croquant,  
fromage blanc, graines de potimarrons et piment rocoto

**/ T O S T A D A**

Légumes grillés, citron vert, ponzu de tomates, huile de basilic,  
pistaches et yaourt au piment gochuang

**/ P I Z Z E T T A**

Pizzetta aux légumes du jardin, burrata et kimchi

**/ R A V I O L E S**

Ravioles fraîches de ricotta et citron, beurre de sauge et aneth

**/ B A B A**

Baba au rhum Bacardi Anejo 4, coulis passion, chantilly vanille  
et amandes rôties au speculoos

**/ P R I X D U M E N U 5 5 €**  
**/ S E L E C T I O N D E V I N S 3 0 €**

Nous proposons des alternatives pour les personnes végétariennes et pour  
les personnes intolérantes ou allergiques