

MENU INSPIRATION

MOLLUSQUES 10.75

Moules à l'ail et gingembre, sauce cari et crème de coconut maison, avec teintures d'origan et de safran américain.

ALITAS DE LIMÓN 10.75

Ailes de pintade au citron, sauce au paprika épicée d'inspiration espagnole, coriandre.

TOFU TAO (végan) 10.99

Général tao au tofu frit, riz, graines de tournesol, graines de sésame et oignons verts.

PICO DE GALLO (végan) 11.50

Pico de gallo inspiration espagnole, guacamole, chips de pommes et chips de maïs aux arômes de lime.

RIBS 14.50

Côtes levées marinées 24h, cuites à cuisson lente sous vide et ensuite grillées, sauce BBQ sucrée, servies sur une purée de patates douces et ciboulette.

TARTARE AUX 2 THONS 15.50

Tartare de thon rouge et blanc, sauce wafu maison, ananas déshydratés, graines de sésame, fraises saisonnières, réduction balsamique vinaigrée au sésame et huile verte maison.

LE SAUVAGE + FRITES 19.50

Burger de bison et wapiti: pain brioche, fromage Tomme du Haut St-François (arômes de champignons forestiers), oignons caramélisés, roquette, mayonnaise au romarin.

TAPAS DU MOMENT --.--

Selon la disponibilité

LE BABOUNE

Bar • Tapas

Le plaisir de partager