

MENU INSPIRATION

TOFU TAO (vegan)	8.50
Général tao au tofu frit, riz, graines de tournesol, graines de sésame et oignons verts.	
PICO DE GALLO (vegan)	9.75
Pico de gallo inspiration espagnole, guacamole, chips de pommes et chips de maïs aux arômes de lime.	
MOLLUSQUES	10.75
Moules à l'ail et gingembre, sauce cari et crème de coconut maison, avec teintes d'origan et de safran américain.	
ÉPÉE DE MERS	10.75
Sashimi d'espadon, sauce teriyaki, <i>crispy ginger</i> (gingembre croustillant), coriandre, graines de sésame et rondelles de lime.	
ALITAS DE LIMÓN	10.75
Ailes de pintade au citron, sauce au paprika épicé d'inspiration espagnole, coriandre.	
LE SAUVAGE	12.50
Burger de bison et wapiti: pain brioche, fromage Tomme du Haut St-François (arômes de champignons forestiers), oignons caramélisés, roquette, mayonnaise au romarin.	
L'AZUR	12.50
Gravlax de saumon aux bleuets et aneth, pancakes frits, sauce aux bleuets et jalapeño, baies de genièvre broyées.	
RIBS	12.75
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.	
PÉTONCLES AUX 3 COULEURS	12.75
Pétoncles dorées, mûres fraîches, beurre de pommes, queues d'asperges rôties, sauce à l'orange et coulis de mûres et framboises.	
TARTARE AUX 2 THONS	13.50
Tartare de thon rouge et blanc, sauce <i>wafu</i> maison, ananas déshydratés, graines de sésame, fraises saisonnières, réduction balsamique vinaigrée au sésame et huile verte maison.	
L'OCTOPUS	13.50
Salade estivale à la pieuvre de l'Atlantique recouverte d'une <i>Gremolata</i> maison, poivrons, jalapeño, oignons marinés, suprêmes d'orange, huile verte maison, noix de Grenoble rôties et purée de betteraves rouges.	

LE BABOUNE

Bar • Tapas

Le plaisir de partager