



LE MENU FOOD

Diner

TAPAS

- | | |
|---|-----|
| • Padron, fromage de brebis & sauce Folk | 8€ |
| • Burratina, carpaccio de tomates | 8€ |
| • Totopos crème d'haricots rouge | 8€ |
| • Chicken Karaage (Nuggets de poulet mariné) | 10€ |
| • Tacos de Birria (éffiloché de boeuf cuisson 5h) fromage tomates | 9€ |
| • Patatas , brebis, oignons frits & Sauce Folk | 9€ |
| • Babaganoush Maison | 8€ |
| • Houmous maison | 8€ |
| • Maïs Grillé, brebis, sauce Folk | 7€ |

CHEZ NOUS, TOUT EST FAIT MAISON
ALL OUR FOOD IS HOMEMADE WITH LOVE

PLATS

- | | |
|---|-----|
| • Ribs de porc, Miso & épices cajun, pomme de terre, Salade de choux Yamitsuki et sauce Tare | 22€ |
| • Demi coquelet des Landes pomme de terre confites olives | 22€ |
| • Choux fleur rôti sur base de Yaourt Grec au Miso, Carottes rôties, courgettes et champignons | 18€ |
| • Poisson grillé du jour. poireaux confit aux épices Dukkah. Patatas et salade de choux Yamitsuki | 22€ |

DESSERTS

- | | |
|--|------|
| • Assiette de fromages | 6,5€ |
| • Labneh (fromage frais de chèvre) fraises pralins sirop d'érable et basilic du kilimandjaro | 6,5€ |
| • Tiramitsu pistache au thé vert | 6,5€ |

Prix nets TTC