

LA CARTE

ENTRÉES

CEVICHE  18 €
Loup des Caraïbes, marinade au lait de coco, gingembre et fruit de la passion, oignons rouge marinés.

GASPACHO DU MOMENT  16 €
Fruits et légumes marinés au balsamique blanc, mozzarella di Buffala et focaccia au thym.

PLATS

SALADE CÉSAR 22 €
Salade, croûtons au bois d'Inde, œufs durs, tomates cerises, parmesan, sauce César aux piments végétariens, poulet mariné au petit thym et pané.
Option végétarienne avec falafels au chardon béni et vinaigrette à la mangue. 

LE POISSON GRILLÉ  25 €
Loup des Caraïbes parfumé au bois d'Inde et au citron vert, sauce vierge du moment.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de patates douces et mayonnaise fumée.
Légumes rôtis, condiment tomate au barbecue.
Salade verte et légumes marinés, chips du moment, vinaigrette à la mangue.

TI MOUN

18 €

(jusqu'à 12 ans)
Jus frais ou infusion glacée du moment
Poisson ou poulet mariné et frit, accompagnement au choix.
Moelleux au chocolat et glace artisanale.

FROMAGE

BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE 14 €
Confiture d'ananas au piment végétarien, fruits secs, jeunes pousses.

DESSERTS

RIZ AU LAIT LÉGER À LA VANILLE  12 €
Mangue pochée, caramel fruit de la passion, glace à la mangue.

PROFITEROLES MAISON 12 €
Choux, caramel de tamarin, glace artisanale, sauce chocolat communion et noisettes caramélisées.

 Végétarien

 Sans gluten

YLANGA

Carte des day DRINKS

SPARKLING

Saint-Germain Royal 20.00

Liqueur de fleurs de sureau
topé au champagne Brut
Billecart-Salmon

Gin tonic du moment 12.50

Gin infusé du moment,
tonic

CLASSIC

Planteur 9.00

Mélange de fruits de
saison
Sirop de cannelle

Ti rouge la 6.00

Rhum A1710 hibiscus
Citron du jardin
Sirop de pastèque

LE SIGNATURE

Black floral tea 15.00

Vodka rooibos ananas
Thé noir du Rwanda
Fève de Tonka
Liqueur de fleurs de sureau

Clarifié dans un lait à la cannelle

LIQUEURS 6.00

COCKTAILS

