





## ENTREES

Le Gaspacho de légumes bio de saison, glaçons de coco 16 

Le Carpaccio de Bœuf, vinaigrette au soja, sésame, gingembre 21

 Le Poulpe, pois chiche, fenouil, grenade, concombre et fruits secs 22 

La Caesar Saumon, romaine, tomates séchées, parmesan, croutons 18


La Mozzarella Di Buffalla, tomates à l'ancienne, légumes grillés et basilic 19 

# QUINTE & SENS




Wok

## WOK

Les Crevettes Bio façon Phad Thaï 32 

Nouilles de riz, champignons noirs, choux chinois, brocolis, légumes bio de saison, oignons rouges, coriandre fraîche, ananas, sauce sweet chili

Le Wok de Légumes, tofu, sweet chili 30 

Nouilles de riz, champignons noirs, choux chinois, brocolis, légumes bio de saison, oignons rouges, coriandre fraîche, ananas, sauce sweet chili



Four Tandoor

## TANDOOR



Le St Pierre

« Retour des Indes » 39 

Taboulé de quinoa, carottes, orange, fenouil, wakamé



Grillé

## GRILL

Le Contre-Filet de Bœuf, Fleur de sel 37

Pommes rissolées, oignons au balsamique, sauce au poivre

Le T-Bone de Veau 35

Tian de légumes de saison bio



Plancha

## PLANCHA

Le Burger de Saumon mi-fumé 29

Buns sésame nigelle, tarama, mesclun de salade, frites fraîches

L'Espadon au piment d'Espelette 33 

Carpaccio de légumes de saison bio

## NOS 5 MODES DE CUISSON



Wok



Plancha



Four Tandoor



Rôti à la Broche



Grillé

## VAPEUR

Le Cabillaud façon Panier Vapeur, feuille de soja 31 

Salade de légumes bio croquants

Assortiment de fromages affinés 13


Créations sucrées de Ricardo 13


Café ou thé gourmand (3 pièces sucrées) 13




Les Plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Tous les plats de notre carte sont « faits maison », à l'exception de nos frites fraîches.

### LES ASTUCES DU CHEF

Suggestion du Chef 

Plat faible en matière grasse 

Plat sans gluten 

Le pain sans gluten est disponible à la demande