

Soirée conviviale

GREEN BOARD 19

Houmous, tapenade de poivrons, jalapeños dip, chou-fleur glacé à la sauce coréenne

SARDINES XXL FUMÉES 13

Filet de sardine fumé à froid, pickles oignon maison, toast

TATAKI ANGUS SUISSE 23

Boeuf Angus Suisse mûré 30 jours mi-cuit, sauce Chimichurri

K-POPCORN CHICKEN 15

Bouchées de poulet frit mélange 5 épices, glacé à la sauce coréenne

Option végétarienne chou-fleur 14

PATA NEGRA 13

Dès de jambon Pata Negra servi avec des olives

SAUMON LABEL ROUGE SNACKÉ 19

Purée petit pois menthe, huile d'olive, graines de sésame, grenade

Plats gourmands

TARTARE BOEUF ANGUS SUISSE 31

Boeuf Angus Suisse
servi avec potatoes, toasts et salade

TARTARE SAUMON LABEL ROUGE 28

Saumon d'Ecosse élevage eco-responsable
servi avec potatoes, toasts et salade

FRIED CHICKEN

Hauts de cuisses désossés et panés dans un mélange de 5 épices, servi avec potatoes

6 pièces 22

9 pièces 31

SANDWICH AUX PLEUROTTE 22

Pleurottes caramélisées, batavia, sauce BBQ maison, mayonnaise, chutney pomme-oignon, pain aux céréales croustillant, servi avec potatoes

LES BURGERS

Chipotle Avocado 24.50

Poulet Frit, avocat, roquette, chutney pomme-oignon, mayonnaise aux herbes, sauce chipotle épicée et fumée, servi avec potatoes

Cheeseburger 23.50

165gr de boeuf, cheddar, chutney pomme-oignon, ketchup, sauce chipotle épicée et fumée, servi avec potatoes

Green Man 24.50

Steak végétarien, avocat, Grana Padano, oignons de printemps, tomate, épinards, batavia, roquette, chutney pomme-oignon, mayonnaise aux herbes, servi avec potatoes

LES SALADES

Caesar 25.50

Poulet frit, bacon, Grana Padano, oignons de printemps, croûtons, épinards, batavia, roquette, Caesar dressing

Downtown 22.50

Tomates, bacon, menthe, avocat, Grana Padano, graine de courge, épinards, batavia, roquette

Extra poulet +3

Superfood 22.50

Quinoa et millet, avocat, grenade, pignons grillés, épinards, batavia, roquette

Extra poulet +3