

CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

ENTRÉES À PARTAGER
STARTERS TO SHARE

PLATS & DOUCEURS
MAIN COURSES & SWEETS

MENU LOUNGE 12h00
LOUNGE MENU

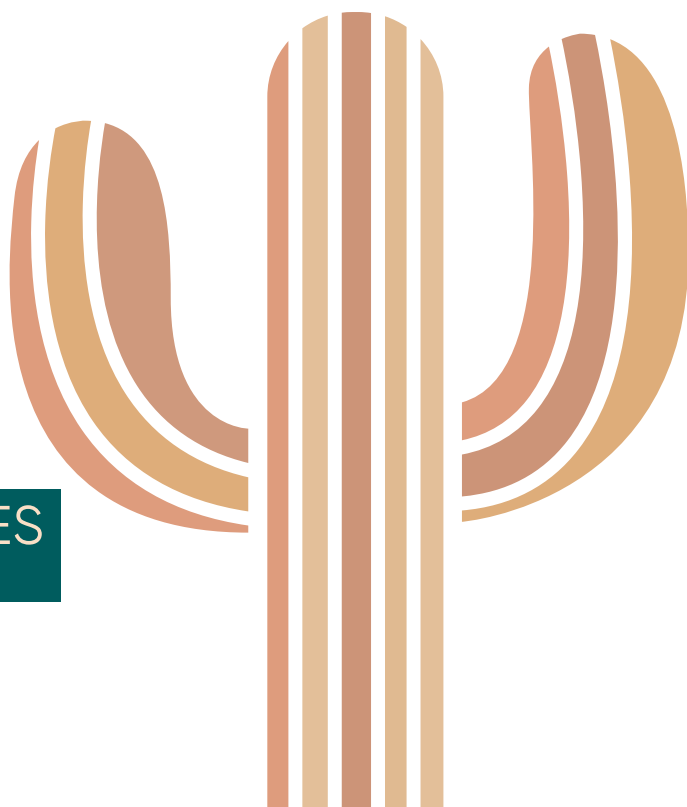
COCKTAILS
COCKTAILS

APÉRITIFS
APERITIF

CARTE DES VINS
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS



ENTRÉES À PARTAGER

Here everything is homemade

FOCCACIA & CO 16

Foccacia au romarin, stracciatella crémeuse, dip de pesto de basilic, tapenade de tomates confites
Rosemary foccacia, creamy stracciatella, basil pesto dip, tomato confit tapenade

PATATAS BRAVAS 11

Pommes de terre grenaille rôties et sauces au choix (salsa verde, sauce barbecue, mayo spicy)
Roasted baby potatoes with choice of sauce (salsa verde, barbecue sauce, spicy mayo)

SHRIMP LOLLIPOPS 12 (5 pièces) / 16 (8 pièces)

Sucettes de crevettes frites au panko, mayonnaise légèrement épicée
Panko fried shrimp lollipops, lightly spiced mayonnaise

HMMMMUS 11

Houmous de pois chiches, pain pita
Chick peas hummus, pita bread

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de Sel
Green soybeans and "Fleur de Sel"

LABNÉ DE RICOTTA 12

Ricotta AOC, purée d'ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, pain pita
Ricotta cheese, garlic puree preserved in olive oil, roasted pine nuts, pita bread

GUACAMOLE 16

Guacamole, chips de maïs
Guacamole, corn chips

SPINY LOBSTER ROLL 27 Selon arrivage Upon delivery

Pain brioché maison, langouste, mayonnaise à l'huile de piment d'Espelette, vinaigrette acidulée, pousses de coriandre
Homemade brioche bread, spiny lobster, mayonnaise with Espelette pepper oil, tangy vinaigrette, coriander shoots

ENTRÉES Starters

RATATOUILLE 15

Ratatouille confite une nuit, oeuf mollet croustillant (bio de Vence), crème de jaune d'oeuf
Ratatouille cooked overnight, crispy soft-boiled egg (local organic), egg yolk cream

TATAKI DE BOEUF 18

Fines tranches de boeuf charolais (70gr), sésame, sauce teriyaki, pickles, pousses de coriandre
Thin slices of charolais beef (70gr), sesame, teriyaki sauce, pickles, coriander shoots

POISSON DU JOUR Prix à l'ardoise Price on the black board

Carpaccio ou ceviche ou tataki de poisson du jour
Carpaccio or ceviche or fish tataki of the day

MENU ENFANTS Kids menu 17

Nuggets de filet de poulet ou mini tacos de poulet karaage et garniture au choix (pommes de terre grenaille rôties, frites, légumes du marché) ou coquillettes au pesto

Chicken nuggets or mini chicken karaage tacos and your choice of side dish (roasted baby potatoes, French fries, market vegetables) or shells pesto pasta

•
Une boule de glace au choix de notre Maître artisan glacier

Ice cream scoop of your choice from our "Maître artisan glacier"

•
Sirop ou citronnade maison Syrup or homemade lemonade

PLATS SIGNATURES

Signature dishes

SALADE DE SAISON 24

Pousses d'épinards, courgettes du pays, tomates datterini, menthe, labné de ricotta, orange, olives taggiasche, pignons de pin torréfiés, vinaigrette à l'orange

Spinach shoots, local zucchini, datterini tomatoes, mint, ricotta cheese labne, orange, taggiasche olives, roasted pine nuts, orange vinaigrette

TROFIE PESTO 25

Trofie fraîches, pesto de basilic, stracciatella crémeuse, tomates datterini

Fresh trofie pasta, basil pesto, creamy stracciatella, datterini tomatoes

FISH TACOS 32

Tartare de poisson du jour, tortilla de blé, fromage frais, oignons frits, cacahuètes torréfiées, salade thaï, mayo spicy, pousses de coriandre, servi avec frites triple cuisson

Fish of the day tartar (raw), soft shell tacos, cream cheese, fried onions, roasted peanuts, Thai salad, spicy mayo, coriander shoots served with triple cooked French fries

POULP FICTION 28

Poulpe grillé à la plancha, houmous et chorizo

Plancha grilled octopus, hummus and chorizo

FILET DE LOUP 31

Filet de loup de Cannes, bisque de homard, gel citron, riz rouge de Camargue

Local sea bass fillet, lobster bisque, lemon gel, Camargue red rice

AÏOLI 29

Mosaïque de cabillaud et algues nori, aioli à l'ancienne, légumes du marché, oeuf mollet croustillant (bio de Vence)

Cod and nori seaweed mosaic, old-fashioned aioli, market vegetables, crispy soft-boiled egg (local organic)

CRISPY CHICKEN BURGER 26

Bun brioché, poulet français karaage, cheddar affiné, spicy mayo, choux blanc mariné à la japonaise, servi avec frites triple cuisson, pommes de terre grenaille rôties ou salade de mesclun japonais

Brioche bun, French chicken karaage, aged cheddar, spicy mayo, Japanese-marinated white cabbage, served with triple-cooked French fries, roasted baby potatoes or Japanese mesclun salad

CANARD À L'ORANGE 39

Magret de canard du sud-ouest, purée de carottes et orange au cumin, jus corsé, réduction d'orange

Local duck breast, carrot and orange puree with cumin, full-bodied juice, orange reduction

SPINY LOBSTER LINGUINE 76 Selon arrivage *Upon delivery*

Langouste rose entière juste snackée, huile de piment d'Espelette, sésame, linguine de Cecco, bisque de homard et tomates datterini

Whole spiny lobster just snacked, Espelette pepper oil, sesame seeds, De Cecco linguine, lobster bisque and datterini tomatoes

JAPANESE A5 WAGYU 100gr / 70 Selon arrivage *Upon delivery*

Faux-filet de boeuf Wagyu grade A5 de Kagoshima, ail confit servi avec la ratatouille confite une nuit, oeuf mollet croustillant (bio de Vence) et crème de jaune d'oeuf

Kagoshima grade A5 Wagyu beef rib-eye, garlic confit, served with ratatouille cooked overnight, crispy soft-boiled egg (local organic) and egg yolk cream

Garnitures supplémentaires *Extra sides*

Pommes de terre grenaille rôties *Roasted baby potatoes* 

6

Saladine de mesclun japonais *Japanese mesclun salad bowl* 

6

Légumes du marché *Market vegetables* 

7

Frites triple cuisson *Triple-cooked French fries* 

8

DOUCEURS

Sweets

COOL DOWN ●●●8 / ●●●●11

Sélection de glaces et sorbets de notre Maître artisan glacier (demandez à votre serveur la sélection de parfums de glaces)

Ice-creams and sorbets selection from our "Maître artisan glacier" (ask your waiter for a selection of ice cream flavors)

COEUR COULANT 11

Coeur coulant au chocolat, compotée de banane

Chocolate Lava cake, banana compote

CRUMBLE PASSION 12

Crumble aux noisettes, crémeux fruit de la passion, coulis passion, meringue italienne

Hazelnut crumble, passion fruit cream, passion fruit coulis, italian meringue

CRÉMEUX COCO 12

Crémeux au lait de coco, graines de chia, zestes de citron vert, gel au citron vert

Coconut milk cream, chia seeds, lime zest, lime gel

SUNDAE CARAMEL 11

Demi sphère au chocolat noir, glace à la crème d'Isigny, éclats d'oreo et de noisettes, caramel au beurre salé

Half sphere of dark chocolate, Isigny ice cream, oreo and hazelnut chips, salted butter caramel

COOKIE LOVERS 15

Cookie XXL (12 minutes de cuisson), chocolat blanc, pistaches entières et pâte à tartiner à la pistache, chantilly à la fève tonka

One pan cookie (12-minute baking time), white chocolate, whole pistachios and pistachio spread, tonka bean whipped cream

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request / Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

WIFI : Livebox-57C0 / Mot de passe - Password : DRY-20231234

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

*Ici tout est fait maison !
Here everything is homemade*

FOCCACIA & CO 16

Foccacia au romarin, stracciatella crémeuse, dip de pesto de basilic, tapenade de tomates confites

Rosemary foccacia, creamy stracciatella, basil pesto dip, tomato confit tapenade

PATATAS BRAVAS 11

Pommes de terre grenaille rôties et sauces au choix (salsa verde, sauce barbecue, mayo spicy)

Roasted baby potatoes with choice of sauce (salsa verde, barbecue sauce, spicy mayo)

SHRIMP LOLLIPOPS 12 (5 pièces) / 16 (8 pièces)

Sucettes de crevettes frites au panko, mayonnaise légèrement épicée

Panko fried shrimp lollipops, lightly spiced mayonnaise

HMMMMUS 11

Houmous de pois chiches, pain pita

Chick peas hummus, pita bread

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de Sel

Green soybeans and "Fleur de Sel"

LABNÉ DE RICOTTA 12

Ricotta AOC, purée d'ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, pain pita

Ricotta cheese, garlic puree preserved in olive oil, roasted pine nuts, pita bread

GUACAMOLE 16

Guacamole, chips de maïs

Guacamole, corn chips

SPINY LOBSTER ROLL 27 Selon arrivage Upon delivery

Pain brioché maison, langouste, mayonnaise à l'huile de piment d'Espelette, vinaigrette acidulée, pousses de coriandre

Homemade brioche bread, spiny lobster, mayonnaise with Espelette pepper oil, tangy vinaigrette, coriander shoots

Nos oeufs viennent de Vence et sont bio. Our eggs are local and organic.
Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.
 végétarien /  vegan

COCKTAILS

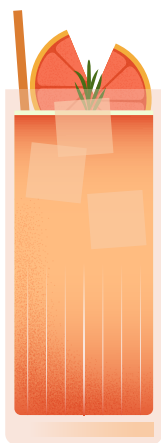
SIGNATURE

signature cocktails

DRY'S SECRET GARDEN 18

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop de miel

Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup, basil syrup



MÉDITERRANÉE 18

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais pressé, jus de citron, sirop de vanille, huile de thym et romarin maison

Grey Goose vodka, fresh grapefruit juice, lemon juice, vanilla syrup, homemade rosemary and thyme oil

GUAPARITA 18

Tequila Patron Silver, Cointreau, purée de fruit de la passion, jus de citron, sel de piment

Patron Silver tequila, Cointreau, passion fruit puree, lemon juice, pepper salt

FRENCH SPRITZ 16

Liqueur de sureau Saint Germain, prosecco extra dry, eau pétillante, zeste de citron

Saint Germain elderflower liqueur, extra dry prosecco, soda water, lemon zest

SUMMER SOUR 17

Gin Bombay Sapphire, purée de fraise, sirop de basilic, jus de citron, blanc d'oeuf

Bombay Sapphire Gin, strawberry puree, basil syrup, lemon juice, egg white

TONNERRE SOUS LES TROPIQUES 18

Rhum Bacardi Cuatro, purée d'ananas, eau de coco, jus de citron vert, sirop d'orgeat, purée de framboise, twist d'orange

Bacardi Cuatro rum, pineapple puree, coconut water, lime juice, orgeat syrup, raspberry puree, orange twist

LE SACRE 20

Champagne Palmer & Co brut réserve, liqueur d'abricot, amaretto Disaronno, old fashioned bitter, twist d'orange

Palmer & co brut reserve champagne, apricot liqueur, Disaronno amaretto, old fashioned bitter, orange twist

SECOND CHANCE 17

Vodka Eristoff, liqueur de framboise, liqueur de litchi, ginger ale Fever Tree, twist de citron vert

Eristoff vodka, raspberry liqueur, lychee liqueur, Fever Tree ginger ale, lime twist

PALOMITA 20

Tequila Patron Reposado, crème de cassis, jus de citron vert, sirop de vanille, Tabasco, jus de pamplemousse frais pressé, ginger beer

Patron Reposado tequila, blackcurrant liqueur, lime juice, vanilla syrup, Tabasco, freshly squeezed grapefruit juice, ginger beer

COCO GOLD 18

Rhum Bacardi Cuatro, purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de gingembre bio, jus de citron vert

Bacardi Cuatro rum, mango puree, coconut milk, coconut water, organic ginger juice, lime juice

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande (entre 15 et 20)

Classic cocktails are available upon request (between 15 to 20)

SANS ALCOOL

spirit-free

DRY'S GARDEN 14

Jus de concombre frais, jus de citron vert, sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop de miel

Fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup, basil syrup

ROSITA SPRITZ 14

Jus de pamplemousse rose frais pressé, Martini Vibrante, sirop d'orange sanguine, eau pétillante, huile de thym et romarin

Freshly squeezed pink grapefruit juice, Martini Vibrante, blood orange syrup, soda water, rosemary and thyme oil

APRÈS-MIDI À SÉVILLE 14

Thé noir froid, jus d'orange frais pressé, purée d'ananas, jus de citron, sirop de cannelle, eau de fleur d'oranger

Cold black tea, freshly squeezed orange juice, pineapple puree, lemon juice, cinnamon syrup, blossom orange water

JARDIN D'ÉTÉ 14

Jus de pomme bio, sirop de fleur de sureau, purée de fraise, jus de citron

Organic apple juice, elderflower syrup, strawberry puree, lemon juice

PAGODE 15

Purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de citron vert, jus de gingembre bio

Mango puree, coconut milk, coconut water, lime juice, organic ginger juice

EFFERVESCENCE 15

Jus de fraise, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree, mûre fraîche

Strawberry juice, lime juice, Fever Tree ginger beer, fresh blackberry



BAR À GIN

Gin menu

Bombay Bramble 37,5° _____ 19

(Angleterre - England)

Gin Bombay Bramble, framboise, citron, tonic Fever Tree

Bombay Bramble gin, raspberry, lemon, Fever Tree tonic

Bombay Sapphire 40° _____ 18

(Angleterre - England)

Gin Bombay Sapphire, sirop de basilic, citron vert, tonic Fever Tree

Bombay Sapphire gin, basil syrup, lime, Fever Tree tonic

Hendrick's 41,4° _____ 20

(Écosse - Scotland)

Gin Hendrick's, jus de concombre, tonic Fever Tree

Hendrick's gin, cucumber juice, Fever Tree tonic

Citadelle 44° _____ 19

(France)

Gin Citadelle, old fashioned bitter, zeste d'orange, menthe, tonic Fever Tree

Citadelle gin, old fashioned bitter, orange zest, mint, Fever Tree tonic

44°N 44° _____ 26

(Grasse - France)

Gin 44°N, citron vert, huile de romarin, tonic Méditerranée Fever Tree

Gin 44°N, lime, rosemary oil, Fever Tree Mediterranean tonic

Monkey 47 47° _____ 24

(Allemagne - Germany)

Gin Monkey 47, sirop de fleur de sureau, citron vert, tonic Fever Tree

Monkey 47 gin, elderflower syrup, lime, Fever Tree tonic

BIÈRES Beers



(25cl)



(50cl)

Carlsberg (Lager) pression / draft 6 11

Brique House Brewery (French Pale Ale) pression / draft 7 13

Blue Coast Blanche (craft, local) 33cl 9

Blue Coast IPA (craft, local) 33cl 9

Corona Extra 33cl 9

Desperados 33cl 9

Brooklyn Special Effects (sans alcool) 33cl 9

Supplément sirop / Extra syrup 1

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl 8

Campari 6cl 8

Martini bianco, rosso 6cl 8

Martini vibrante 6cl 8

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse) 10

Monkey Shoulder (Écosse) 12

Glenmorangie single malt (Écosse) 13

Bulleit Rye (USA) 12

Woodford Reserve Double Oaked (USA) 15

Togouchi Premium (Japon) 13

Rhum (4cl)

Bacardi Cuatro (Puerto Rico) 11

Don Papa Baroko (Philippines) 13

Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago) 13

Santa Teresa 1796 (Venezuela) 16

Tequila & mezcal (4cl)

Camino Real (Mexique) 10

Olmecca Silver (Mexique) 12

Patrón Silver (Mexique) 15

Patrón Reposado (Mexique) 18

Patrón El Cielo (Mexique) 36

Mezcal Herrencia de Sanchez (Mexique) 13

Vodka (4cl)

Eristoff (Géorgie) 10

Grey Goose (France) 12

Beluga Noble (Russie) 13

Gin (4cl)

Bombay Sapphire (Angleterre) 10

Bombay Bramble (Angleterre) 11

Hendrick's (Écosse) 12

Citadelle (France) 11

Monkey 47 (Allemagne) 16

44°N Comte de Grasse (France) 18

Pisco (4cl)

Pisco el Gobernador (Chili) 10

LIQUEURS & DIGESTIFS

Bailey's (4cl) 9

Get 27/Get 31 (4cl) 8

Cointreau (4cl) 9

Kalhua (4cl) 8

Chartreuse verte (4cl) 10

Grand marnier (4cl) 10

Limoncello Scoglia (6cl) 8

Grappa Podere (4cl) 9

Fernet branca (4cl) 9

Disaronno amaretto (4cl) 9

WINE MENU

Champagnes et vins pétillants

Champagne & sparkling wines

Prosecco DOC Volparessa extra dry

Palmer & Co brut réserve

Billecart-Salmon brut réserve

Billecart-Salmon brut rosé

Louis Roederer Cristal Vintage 2012*

Blancs White

Côtes de Provence AOP cuvée Gamali (bio) Domaine de la Goujonne

Côtes de Gascogne IGP Chardonnay Domaine Pellehaut

Pouilly-fumé AOP Domaine de Ladoucette

Sancerre Domaine Serge Laloue

Chablis AOC Domaine de Pedrycourt

Meursault AOC Domaine Michelot 2020

Meursault les Narvaux Domaine Ballot-Millot & fils 2015*

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Grandes Ruchottes Domaine Paul Pillot 2014*

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Combettes Domaine Carillon 2014*

Corton-Charlemagne Domaine Vincent Girardin 2009*

Rosés Rosé

Méditerranée IGP cuvée Sun Up (bio)

Côtes de Provence AOP Château Roubine Cru Classé cuvée Lion & Dragon (bio)

Côtes de Provence AOP Minuty cuvée M

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée Rose et Or

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée 281

Bandol AOC Domaine Ray-Jane (bio)

Rouges Red

Provence, Corse et Languedoc *Provence, Corsica and Languedoc*

Mas Janeil IGP Pays d'Oc cuvée Syrah Grenache Domaine François Lurton

Calvi AOP cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

Vallée du Rhône et de la Loire *Rhône & Loire Valley*

Saint Joseph AOP cuvée Silice Domaine Coursodon

Côte du Rhône AOP cuvée Rouge Carmin (biodynamie) Domaine des Aphillanthes

Côte Rôtie AOP Les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Aîné 2020

Côte Rôtie AOP Domaine Jamet 2014*

Cornas Vieilles Vignes Domaine Alain Voge 2012*

Bourgogne *Burgundy*

Hautes Côtes de Beaune Domaine Henri De Villamont

Gevrey Chambertin Domaine Henri De Villamont 2018

Pommard 1^{er} Cru les Argilières Domaine Lejeune 2015*

Vosne-Romanée Domaine Méo-Camuzet 2012*

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Clos de la Maréchale Domaine Mugnier 2017*

Bordeaux *Bordeaux*

Haut-Médoc AOP Moulin La Lagune

Château Sociando-Mallet 2006*

Château Talbot 2009*

Château Figeac 1^{er} Grand Cru Classé 2008*

* (exemplaire unique)



10
18



56
96
120
150
600



11



51
42
70
66
59
115
195
400
350
500

13
11

42
59
51
68
95
56

10

74
47
145
360
240

13

59
130
180
350
400

82
195
290
750

EAUX MINÉRALES Spring waters

Thonon (plate) *Thonon (still)*

8 (75cl)

Vals (pétillante) *Vals (sparkling)*

8 (75cl)

SOFTS Soft drinks

Coca-Cola / Zero 33cl

6

Sprite 33cl

6

Perrier 33cl

6

Schweppes agrumes 25cl

6

Fever Tree tonic / ginger beer / ginger ale / méditerranée 25cl

7

Orangina 25cl

6

7Up 33cl

6

Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé 20cl

8

Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice 20cl

Jus rouge détox (pomme, betterave, orange, carotte) 20cl

10

Red detox juice (apple, beetroot, orange, carrot) 20cl

Citronnade 25cl (au naturel, fleur de sureau, gingembre, hibiscus)

6

Lemonade 25cl (plain, elderflower, ginger, hibiscus)

Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl (ananas, pomme, abricot, tomate)

7

Organic fruit juices by Jus de Rêve 25cl (pineapple, apple, apricot, tomato)

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron, abricot, pêche blanche, orgeat, hibiscus, fleur de sureau)

5

Water syrup (strawberry, grenadine, mint, lemon, apricot, white peach, orgeat, hibiscus, elderflower)

Diabolo Lemonade syrup

6

Thé glacé maison (citron, pêche blanche, hibiscus) *Homemade ice tea (lemon, white peach, hibiscus)*

7

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Expresso, décaféiné *Expresso, decaffeinated*

3

Allongé, noisette *American, espresso with milk*

4

Double expresso

6

Latte

7

Flat white

5

Chai latte

7

Cappuccino

6

Chocolat chaud *Hot chocolate*

6

Café glacé *Ice coffee*

7

Latte glacé *Ice latte*

8

Thés Kusmi Tea

Thés verts : gingembre et citron / menthe bio

6

Green teas : ginger and lemon / organic mint

Thés noirs : earl grey bio / ceylan bio

6

Black teas : organic Earl grey / organic ceylan

Infusions : camomille bio / verveine

6

Infusions : organic chamomile / verbenas

Supplément lait, lait de soja

1

Extra milk, soy milk

Supplément café

3

Extra coffee

Supplément sirop

1

Extra syrup



LISTE DES ALLERGÈNES

LIST OF ALLERGENS

FOCCACIA & CO

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

PATATAS BRAVAS

Oeuf, moutarde
Egg, mustard

SHRIMP LOLLIPOPS

Oeuf, crustacés, gluten, moutarde
Egg, crustacean, gluten, mustard

HMMMMMUS

Gluten, sésame
Gluten, sesame

EDAMAME

Soja
Soy

LABNÉ DE RICOTTA

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

SPINY LOBSTER ROLL

Gluten, oeuf, moutarde, crustacés
Gluten, egg, mustard, crustacean

RATATOUILLE

Oeuf, gluten
Egg, gluten

TATAKI DE BOEUF

Sésame, soja, gluten
Sesame, soy, gluten

POISSON DU JOUR

Demandez à votre serveur
Ask your waiter

SALADE DE SAISON

Fruits à coque, lactose
Nuts, milk

TROFIE PESTO

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

FISH TACOS

Gluten, arachide, poisson, lactose, sésame, soja, moutarde, egg
Gluten, peanuts, fish, milk, sesame, soy, mustard, egg

POULP'FICTION

Mollusques, sésame, moutarde
Mollusks, sesame, mustard

FILET DE LOUP

Poisson, crustacés
Fish, crustacean

AÏOLI

Poisson, gluten, oeuf, moutarde
Fish, gluten, egg, mustard

CRISPY CHICKEN BURGER

Soja, gluten, oeuf, moutarde, sésame
Soy, gluten, egg, mustard, sesame

CANARD À L'ORANGE

Lactose
Milk

SPINY LOBSTER LINGUINE

Gluten, crustacés, lactose, sésame
Gluten, crustacean, milk, sesame

JAPANESE A5 WAGYU

Gluten, oeuf
Gluten, egg

COOL DOWN

Lactose, oeuf
Milk, egg

COEUR COULANT

Gluten, lactose, oeuf
Gluten, milk, egg

CRÉMEUX COCO

Fruits à coque
Nuts

CRUMBLE PASSION

Lactose, gluten, fruits à coque, oeuf
Milk, gluten, nuts, egg

SUNDAE CARAMEL

Lactose, gluten, oeuf, fruits à coque
Milk, gluten, egg, nuts

COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf
Gluten, milk, nuts, egg