

THE MENU

UP

MENU

Entrées.

Wings de poulet façon Cajun (1, 5, 8)	7 €
Asperges, sauce Maltaise (2, 3)	8,50 €
Foccacia, chèvre frais, radis (1, 2, 3)	8 €
Tartare de thon, algues (6, 7, 10)	10 €
Poulpe en aioli, légumes croquants (1, 3)	12 €
Tacos bœuf-crevettes (1, 7, 9)	xx €
UP Bowl (1, 3, 5, 8, 10)	13 €
Épautre, thon, fromage frais, poivron, concombre, salade, chou, pignon, câpre.	
Plateau Dip's (3, 5, 10)	18 €
Crème d'anchois-panisses, houmous de saison, tomate râpées, tapenade verte, caviar d'aubergines.	



Prix nets, service compris

UP

Allergènes : 1 - Céréales, 2 - Œufs, 3 - Lait, 4 - Arachides, 5 - Fruits à coques, 6 - Sésame
7 - Sulfites, 8 - Céleri, 9 - Crustacés, 10 - Poissons

MENU

Plats.

- ☰ Big Burrata (350gr), légumes, salade (2 personnes) (3) 35 €
- ☰ Mahi-mahi (daurade) poché sauce vierge,
☰ riz sauté aux légumes (2, 3, 8, 10) 25 €
- ☰ Burger Black Angus Bio,
Frites de patates douces (2, 4, 5) 22 €
- ☰ Faux filet Black Angus Bio sauce chimichuri,
☰ purée Robuchon (3, 7)..... 23 €

Garnitures.

4,50 € par supplément

- ☰ Légumes sautés du jardin
- ☰ Frites créoles (4)
- ☰ Frites patate douce (4)

Prix nets, service compris

UP

Allergènes : 1 - Céréales, 2 - Œufs, 3 - Lait, 4 - Arachides, 5 - Fruits à coques, 6 - Sésame
7 - Sulfites, 8 - Céleri, 9 - Crustacés, 10 - Poissons

MENU

Menu enfants - 16€.

- ☰ Tacos bœuf-crevettes (1, 7, 9)
- ☰ Ou salade du jour

- ☰ Saumon « plancha », légumes du jour
Ou petit burger black Angus, friches fraîches (2, 4, 5)

- ☰ Pana cotta aux fruits frais (3, 5)
Ou sorbet 3 parfums

Desserts - 4€.

- ☰ Fruits rafraîchis, sorbet Bruccio, Arlette (1, 3)
- ☰ Pana cotta aux framboises et pignons (3, 5)
- ☰ Tarte fraise et citron (1, 2, 3)
- ☰ Glaces et sorbets (2, 3)

Prix nets, service compris

UP

Allergènes : 1 - Céréales, 2 - Œufs, 3 - Lait, 4 - Arachides, 5 - Fruits à coques, 6 - Sésame
7 - Sulfites, 8 - Céleri, 9 - Crustacés, 10 - Poissons