

FOOD

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts de qualité, dans le respect des saisonnalités et en privilégiant les circuits courts.

POUR COMMENCER

FAJITAS - 11€

Fajitas à l'effiloché de porc, oignons cébettes, sésame, jus réduit et sauce yaourt gingembre/citron vert

POULET FRIT - 10€

Poulet mariné au Gochujang & frit, crème fraîche aux herbes

CEVICHE - 11€

Ceviche de lieu jaune, lait de coco, citron vert & fruits de saison

SMASH POTATOES - 8€

Pomme de terre, crème de Feta à l'ail rôti & gel basilic

BABA GANOUSCH - 8€

Purée d'aubergines, croûtons à l'ail, faisselle & pignons de pin

RAVIOLE - 9€

Raviole Ricotta, abricots secs, échalotes, Pancetta & crème Curry Madras

CREVETTES SAUTÉES - 11€

Crevettes bio sautées au beurre persillé et jus de citron, coulis de piquillos, crumble au Curcuma

BOL DE FRITES - 6€

Frites fraîches, mayonnaise maison du moment ou sauce barbecue maison

KIDS ONLY

SI TU AS MOINS DE 12 ANS - 12€

Poisson du marché ou steak haché, frites fraîches ou carottes glacées
Cookie chocolat ou boule de glace



Nos plats Végétariens



Nos plats Végans



Nos plats sans gluten

POUR CONTINUER

RISOTTO - 18€

Risotto au riz complet de Camargue IGP, Parmesan, salade de jeunes pousses d'épinards, petits pois, crumble au Curry

COURGETTE RÔTIE - 18€

Courgette rôtie au Saté, noix de cajou concassées, coulis d'oignons confits, sauce coco & citron vert, pickles de légumes

TARTARE DE BOEUF - 20€

Bœuf Charolais coupé au couteau, basilic thaï, sauce soja sucrée, gingembre, citronnelle, oignons frits, cébette, sésame torréfié, frites fraîches ou salade

POISSON DU MARCHÉ - 21€

Poisson selon arrivage, purée de carottes, carottes glacées & sabayon aux agrumes

SALADE CÉSAR - 18€

Poulet mariné et frit, salade romaine, croûtons, sauce césar aux anchois & espuma au Parmesan

PICANHA DE BOEUF - 29€

Picanha de bœuf VBF élevage local (250gr) cuite à la plancha, beurre au thym citronné, frites fraîches ou salade

MACOHA BURGER - 18€

Bun brioché, steak haché de bœuf, lard grillé, cheddar, oignons confits au Muscadet, sauce BBQ maison, salade romaine, frites fraîches ou salade

BURGER VÉGÉ - 18€

Bun brioché, crème de faisselle aux herbes, aubergines, sauce BBQ maison, salade romaine, frites fraîches ou salade

POUR FINIR

SOUPE DE FRAISES - 9.5€

Soupe de fraises et hibiscus, quenelle de bananes confites, poudre de menthe & citron vert

COOKIE - 9.5€

Cookie au chocolat noir et noix de pécan, ganache chocolat noir, coulis de caramel au beurre salé

LEMON CURD - 10€

Lemon Curd, granola au miel, panko & coulis à l'estragon

GLACES & SORBETS - 3.5€ LA BOULE

Glaces artisanales
Parfums sur demande

LE DÔME - 9.5€

Dôme croquant au chocolat blanc et à la vanille, confiture d'abricots & pistaches concassées

CAFÉ DOUCEUR - 6.5€ DIGEO DOUCEUR - 9.5€

Café ou Thé
OU

Digeo au choix : liqueur de caramel au beurre salé, Mentilla, Limoncello, Amaretto (4cl)

& la douceur sucrée du moment



Nos plats Végétariens



Nos plats Végans



Nos plats sans gluten