

CAFÉ DE LA PLAGE

Afterwork

L'Apéro Gourmand du Café de La Plage <i>1 verre à 9.00 (bière / vin / cocktail) accompagné d'une sélection de 3 pièces salées proposées par le chef</i>		16.-
Cecina de Boeuf de Leon, grissini rubata, olives vertes du désert de Cordue <i>(sans lactose)</i>		17.-
Panzerotto à la mozzarella fior di latte de « la Casa della Mozzarella » et tomates san marzano	<i>1 pièce 3 pièces</i>	7.- 18.-
Radis couleur de pleine terre, beurre demisel aux herbes fraîches <i>(sans gluten)</i>		9.-
Sardines fumées en sashimi, foccacia toastée		12.-
Émulsion de fondue moitié-moitié, croutons à la truffe noire		15.-
Féra marinée au sel de livèche, émulsion au safran pimenté, fougasse de pomme de terre <i>(sans lactose)</i>		18.-
Olives vertes du Désert de Cordue		4.-

Cocktails

En version light 9.- (2cl alcool) ou normal 16.- (4cl alcool)

Lacanaux

Gin Tanqueray, mandarine sherbet, liqueur St Germain, Aperol

Tulum

Tequila Don Julio, mango, soda

Topanga

Bourbon Bulleit, gruê de cacao, coco

Copacabana

Rhum Bacardi blanco, concombre, baies roses