Menu Ida's grill

- Fish & Chips:

Filet de cabillaud frit, mariné aux épices et citron vert , panure au miel, salade composée (mesclun, tomates , oignons ,mais) , sauce tartare" maison" (aneth,ciboulette,estragon)
citron
-FORMULE = **Potatoes à l'origan , Frites fraiches maison + Boisson et Dessert**

-Poulet Yakitori:

Emincés de poulet marinés aux épices, déglacés à la Sauce Yakitori, graines de sésame ,oignons frits, salade mixte (mesclun, tomates, mais, oignons rouges)
-FORMULE = **Potatoes aux herbes de Provence, Frites fraiches maison+ Boisson et Dessert**

-Hot-dog : Pain artisanal

Saucisse de dinde grillée à la plancha, oignons frits graines de sésame, salade mixte, sauce " maison",

-FORMULE = **Potatoes aux herbes de Provence**

Frites fraiches maison+ Boisson et Dessert

-Salade composée :

salade mixte (concombre, tomate , mais,oignons rouges) , batavia , mesclun graines (tournesol,courges, sésame,pignon de pin)

-Frites fraiches maison:

pommes de terre Agata ou Agria

-Boisson :

orangina,ice tea ,
oasis ,coca ,eaux ,
fanta , ect..

-Café :

-Dessert du jour :

Cake vanillé avec caramel beurre salé ,cookies maison aux 3 chocolats, kouign amann.

LA SAVEUR DE LA STREET FOOD "FAIT MAISON "

Menu special vegan

-Veggie Fries Tofu :

Steak de tofu à la plancha , salade mixte (concombre, mais, tomate, coriandre), graines (sésames, courges, tournesol, pignon de pin) sauce soja ,potatoes à l'origan , frites fraiches maison.

Boisson et Dessert

-Veggie Fries Soja :

Steak de soja à la plancha , salade mixte (concombre, mais, tomate, coriandre), graines (sésames, courges, tournesol, pignon de pin) sauce soja ,potatoes à l'origan ,frites fraiches maison.

Boisson et Dessert