

INDIGO

TAPAS

Accras de morue <i>Cod fritters</i>	13€
Calamars frits <i>Fried calamari</i>	18€
Tempura de gambas à la noix de coco, mayonnaise à la mangue <i>Jumbo shrimp, mango & coconut mayonnaise</i>	19€
Poulpe rôti aigre doux <i>Sweet and sour roasted octopus</i>	15€
✓ Artichauts et oignons grillés et marinés <i>Grilled and marinated onions and artichoke</i>	11€
✓ Aubergines grillées feta marinée aux herbes <i>Grilled eggplant, marinated feta with fresh herbs</i>	14€

RAW FISH

Tartare	28€
Ceviche	28€
Tiradito	28€
Sashimi	28€

TO SHARE

✓ Panier de crudités, tapenade et sauces <i>Raw vegetable selection, olive tapenade, dressing mix</i>	35€
✓ Burrata 500g Tomates couleurs, olives taggiasche <i>Burrata mozzarella, tomatoes, olives, basil</i>	88€
Guacamole au crabe, galettes craquantes <i>Crab guacamole, crispy bread</i>	34€

✓ GLUTEN-FREE/ HEALTHY/VEGGIE

Pizza bio végétale, fromage végétal, légumes, pâte sans gluten <i>Organic and gluten-free pizza, vegan cheese, vegetables, gluten-free crust</i>	26€
Taboulé de quinoa, croquant de légumes, herbes fraîches <i>Quinoa Tabbouleh style, crunchy vegetables, fresh aromatic herbs</i>	23€
Crème froide, carottes, mangue, gingembre <i>Cold creamy carrot veloute, mango and ginger</i>	22€
Salade de jeunes pousses, graines craquantes, vinaigrette de légumes et goji <i>Mixed baby leaf salad, crunchy seed mix, vegetable vinaigrette, goji</i>	24€
Gaspacho vert de fruits et légumes <i>Fruit and vegetable gaspacho</i>	22€

CONFORT

✓ Salade grecque Feta, tomates, olives, concombre, oignons rouges <i>Greek salad Feta cheese, Tomatoes, cucumber, red onions</i>	25€
Caesar salade Vinaigrette anchois-parmesan Nature 20€ Poulet-bacon 26€ Crevettes 30€ <i>Caesar salad Anchovy-parmesan dressing Classic 20€ Chicken-bacon 26€ Jumbo shrimp 30€</i>	
Salade thaï Poulet mariné/coriandre/sésame <i>Thai Salad Marinated chicken, cilantro, sesame</i>	26€
✓ Mozzarella de bufala Tomates couleurs, olives, basilic <i>Bufala mozzarella, tomatoes, olives, basil</i>	26€
✓ Mezze penne Tomates cerises, burrata, pesto basilic <i>Cherry tomatoes, burrata, basil pesto</i>	29€
Pizza parma Jambon de parme, tomates, basilic, parmesan, roquette, huile de truffe <i>Parma prosciutto, tomatoes, parmesan, arugula, basil, truffle scented oil</i>	28€
Club sandwich Dinde rôtie, bacon Apple wood <i>Roasted turkey breast, Applewood bacon</i>	34€
Cheeseburger	32€
French burger Oignons caramélisés, bacon Applewood, tomates séchées, piments fumés <i>Caramelized onions, bacon, sun-dried tomatoes, chipotle pepper</i>	35€

LIGHT MEAL

Guacamole au crabe, galettes craquantes 34€
Crab guacamole, crispy bread

✓ Salade grecque 25€
Feta, tomates, olives, concombre, oignons rouges
Greek salad
Feta cheese, Tomatoes, cucumber, red onions

Caesar salade, vinaigrette anchois-parmesan
Nature 20€ Poulet-bacon 26€ Crevettes 30€
Caesar salad, anchovy-parmesan dressing
Classic 20€ Chicken-bacon 26€ Jumbo shrimp 30€

Pizza parma 28€
Jambon de parme, tomates, basilic, parmesan,
roquette, huile de truffe
*Parma prosciutto, tomatoes, parmesan, arugula,
basil, truffle scented oil*

Club sandwich, dinde rôtie, bacon Apple wood 34€
Roasted turkey breast, Applewood bacon

Cheeseburger 32€

French burger 35€
Oignons caramélisés, bacon Applewood,
tomates séchées, piments fumés
*Caramelized onions, bacon, sun-dried tomatoes,
chipotle pepper*

✓ Mozzarella de bufala 26€
Tomates couleurs, olives, basilic
Bufala mozzarella, tomatoes, olives, basil

✓ Mezze penne 29€
Tomates cerises, burrata, pesto basilic
Cherry tomatoes, burrata, basil pesto

SEA

Fritto misto, calamars, gambas, légumes, 34€
sauce tartare
*Fried jumbo shrimp, calamari, vegetables,
tartar sauce*

Poulpe rôti, écrasée de pommes de terre 36€
tièdes, haricots verts, olives, tomates confites
*Roasted octopus, warm mashed potatoes,
green beans, sun-dried tomatoes*

Spaghetti aux palourdes 32€
Clam spaghetti

GRILL

Filet de bœuf de Salers 38€
Beef tenderloin 200g

Suprême de Poulet bio 24€
Organic chicken breast
Nature ou Cajun
Simply grilled or Cajun style

Poisson local 26€
Local fish

Saumon Bio 32€
Organic salmon
Nature ou mariné à la betterave
Simply grilled or beetroot marinated

SIDE

Frites truffe et parmesan 12€
Parmesan and truffle French fries

Frites de patates douces 8€
Sweet potato French fries

Légumes grillés 14€
Mixed grilled vegetables

Riz poêlé, épinards, raisins secs, amandes 8€
Pan-fried rice, spinach, raisins, almonds

Aubergines et tomates rôties au four 10€
Baked eggplant and tomato

Tempura de légumes 12€
Mixed vegetable tempura

DESSERT

Moelleux chocolat, cœur crunchy, glace vanille 14€
Chocolate soft cake, crunchy heart, vanilla ice cream

Tiramisu aux fruits rouges 16€
Red fruit tiramisu

Tarte tatin banane passion 16€
Passion fruit and banana Tatin style tart

Assiette de fruits 15€
Fresh fruit plate

Ny cheesecake à la mangue 14€
Mango Ny cheesecake

SORBETS, GLACES, COUPES GLACEES SHERBET & ICE CREAM

Café, vanille, citron, coco, mangue, passion, framboise,
noisette
*Coffee, vanilla, lemon, coconut, mango, passion fruit,
raspberry, hazelnut*

1 boule / 1 scoop 6€
2 boules / 2 scoops 9€
3 boules / 3 scoops 12€

COUPE M&Ms 16€

Glace chocolat, M&Ms, vanille, cookies, coulis
au chocolat, chantilly
*Chocolate ice cream, M&Ms, vanilla, cookie dough,
chocolate coulis, whipped cream*

COUPE VACHERIN FRAMBOISE 16€

Sorbet framboise, meringue, vanille, coulis
framboise, chantilly
*Raspberry sherbet, meringue, vanilla, raspberry
coulis, whipped cream*