

# FINGER FOOD SALÉ

*servi de 10h30 à 22h30 . served from 10:30am to 10:30pm*

---

Tzatzíki au zaatar, focaccia croustillante <i>Tzatziki with zaatar, crispy focaccia</i>	12 €
Houmous au sumac, focaccia croustillante <i>Hummus with sumac, crispy focaccia</i>	12 €
Tarama blanc au truffe et blinis <i>Truffle flavor white tarama, served with blinis</i>	15 €
Samossas aux légumes, nems de poulet et crevettes croustillantes <i>Vegetable samossas, chicken nems and crispy shrimps</i>	15 €
Focaccia romaine grillée a la truffe <i>Roman grilled focaccia garnished with truffle</i>	18 €
Mini tortilla roulée au saumon fumé, herbes et crème d'avocat <i>Mini rolled tortillas with smoked salmon, chive and avocado cream</i>	15 €
Briochettes au foie gras et confit de figue <i>Briochette garnished with foie gras and fig confit</i>	29 €
Assiette de jambon ibérique Bellota, focaccia croustillante <i>Iberico Bellota ham, crispy focaccia</i>	39 €

# DESSERTS

*servi de 10h30 à 22h30 . served from 10:30am to 10:30pm*

---

Glaces · *Ice cream* 4 €/boule  
Pistache, Café, Chocolat, Vanille et Caramel fleur de sel  
*Pistachio, Coffee, Chocolate, Vanilla and  
Caramel flower of salt*

Sorbets · *Sorbet* 4 €/boule  
Fraise, Framboise, Passion, Mangue et Citron  
*Strawberry, Raspberry, Passion, Mango and Lemon*

Assortiment de 6 macarons 16 €  
*Assortment of 6 macarons*

Moelleux au chocolat noir, glace vanille 16 €  
*Dark chocolate cake, serves with vanilla ice cream*

Verrine façon cheesecake aux fruits exotiques 16 €  
*Cheesecake style exotic fruits verrine*

Cookie au beurre de cacahuète, 16 €  
caramel à la fleur de sel, glace vanille  
*Peanut butter cookie, salted butter caramel,  
vanilla ice cream*