

MENU

I am
Theater



RESTAURANT • MUSIC BAR • EVENTS



À PARTAGER

- HOMMOS "ZAFERANI VA LIMOUN" • 8.50€

Houmous façon Perse crémeux parfumé au safran et à la fraîcheur du citron vert.

- "BABAGANOUSH" • 7.50€

Caviar d'aubergines grillées, parfumé au tahini, à l'ail et au citron.

- FALAFEL SAUCE TAHINA • 6.50€

Boulettes de pois chiches et de fèves frites, accompagnées d'une sauce crémeuse au sésame.

- PADRONS ET KATSUOBUSHI • 7.50€

Petits poivrons verts espagnols grillés, saupoudrés de flocons de bonite séchée.

- BRUSCHETTA SERRANO • 9.50€

Tranches de pain grillées à l'huile d'olive et à l'ail, garnies de jambon Serrano.

- ASSORTIMENT DE NOS TAPAS • 21€

- PLANCHE DE FROMAGES • 16.50€

- PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AFFINÉS • 25€

SALADES ESTIVALES

- SALADE THAÏ AVEC SON FILET DE BŒUF SIMMENTALE • 25.50€

Fines tranches de bœuf juste saisies sur un lit de salade et légumes croquants spicy sauce.

- SALADE « COMME À NICE » • 24.50€

Mélange de saveurs entre le thon (home made) haricots verts croquants, œufs et pommes de terres.

- SALADE «FATOUCHE» ET LÉGUMES BIO • 21.50€

Fraicheur assurée entre concombre, poivron,
tomate...relevée de sumac et croûtons au Zatar.

- "FEIERSTENGZALOT" • 24.50€

Bœuf du terroir cuit basse température, une vinaigrette d'un mélange d'œufs durs (œuf, vinaigrette...)

ENTREES

- SAUMON D'ECOSSE GRAVELAX MARINÉ À LA BETTERAVE ET AU SHISO VERT • 26.50€

Fines tranches de saumon, mesclun et mayonnaise nordique (miel et aneth)

- MOELLE EN ÉCRIN, AIL DES OURS ET PAIN DORÉ • 14.50€

Os à la moelle, cuisson basse température Saisi au four avec pains toastés à l'ail des ours.

- OEUF BIO PARFAIT SUR UNE GARNITURE GRAND MÈRE • 16.50€

Oeuf biologique, sur un lit de garniture grand mère (lardons, oignon, croûtons...)

NOS CARPACCIOS & NOS TARTARES

- TARTARE DE SAUMON À LA JAPONAISE • 29.00€

Tartare préparé avec des ingrédients japonais tels que la sauce soja, le sesame et les algues nori.

- TARTARE DE THON SHISHIMI ET GOMAZIO • 29.50€

Tartare assaisonné avec du shishimi et du gomazio.

- TARTARE BOEUF ORIENTAL • 28.50€

Tartare assaisonné avec de la coriandre fraîche, ail des ours sauvage et piment.

- CARPACCIO DE BOEUF "JAPANESE STYLE" • 28.50€

Fines tranches de bœuf cru préparées à la japonaise avec feuilles de shiso parfumées au gingembre frais râpé et une touche de wasabi.

- TATAKI SAUMON • 31.50€

Filet de saumon saisi rapidement et tranché finement.

- TATAKI THON • 32.50€

Filet de thon saisi brièvement et coupé en fines tranches.

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

NOS CLASSIQUES

- CORDON BLEU (300G) • 29.50€

Escalope de volaille panée et farcie au fromage Comté et au jambon Serrano, nappée d'une sauce crémeuse aux champignons.

- FILET DE BŒUF, BÉARNAISE TRADITION • 38.50€

Morceau de bœuf tendre accompagné d'une sauce émulsionnée à base de beurre de jaune d'oeufs et d'estragon.

- HAM FRITTEN AN ZALOT • 26.50€

Jambon cru Serrano.

- DUO DE JAMBON • 28.50€

Jambon cru serano & Jambon cuit.

Tous nos classiques sont accompagnés de frites faites maison et salade

NOS PLATS

- MAQUEREAU MARINÉ AU MISO, CARPACCIO D'ERENGY • 26.90€

Filets de maquereau marinés dans une pâte de soja fermenté servi avec des fines tranches de champignons erengy.

- JAMBON DE PORCELET LET'Z
CRUMBLE PERSILLADE À L'AIL DES OURS • 27.90€

Gigotin de jambon porcelet aux herbes, accompagné d'une sauce riche et intense.

- CÔTE DE VEAU LET'Z "OSAKA STYLE" • 39.50€

Côte de veau tendre servie avec un mélange de salade à la manière d'Osaka.

Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES BELGES MAISON • MESCLUN, SALADE COMPOSÉE DE JEUNES POUSSÉS VARIÉES •
- PORTION DE RIZ BLANC CUIT À LA VAPEUR • GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉES AU FOUR •
- POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ •

4.50€

NOS DESSERTS

- GLACE AU SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ AVEC SA MERINGUE FAÇON VACHERIN • 12.50€
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR • 12.50€
- FRAISES AU POIVRE VERT FRAIS, ESTRAGON ET MENTHE POIVRÉE • 12.50€
- FROMAGE BLANC FRAIS ACCOMPAGNÉ DE FRUITS ROUGES • 10.50€

POUR LES ENFANTS

- NUGGETS DE VOLAILLE HOME MADE • 15€
- PENNE AU JAMBON CUIT DU PAYS • 15€