


DINNER



Mon - Sat | 19.00 - 22.00

Something borrowed, something new. That's the philosophy of our dinner menu! Our chef combines the best flavors from French and Mediterranean cuisines and adds his own finishing Latin American touch to them.


BAR BITES

Fried Cajun chicken bites With piquillo sauce	11,00
Eggplant caviar  With soft pita bread	9,00
Guacamole  With corn chips	11,00
Sweet potato fries  With smoked chili pepper mayonnaise	12,00
Falafel  With Greek yogurt and tahini sauce	10,00
Fried breaded Camembert  With sweet and sour sauce	13,00

STARTERS

Burrata  Tomatoes, black olives and parsley oil	15,00
Pea soup  	11,00
Smoked salmon With mimosa eggs	12,00




MAINS

Pork ribs With mashed potatoes	24,00
Fillet of sea bream With sesame greens	23,00
Mushroom risotto 	19,00

SIDES AND EXTRAS

Green salad	+3,00
Mashed potatoes	+4,00
Sweet potato fries	+5,00

DESSERTS

Paris Brest 	11,00
Zephyr chocolate ganache 	10,00
Cheese platter  3 cheeses of your choice served with dried fruits, marmalade and toasted bread	12,00

THE LIVING KITCHEN



Vegan



Vegetarian

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know
Prices include VAT and service charges

DÎNER

Lun - Sam | 19 H 00 - 22 H 00

Une carte inspirée du monde, la touche Zoku en plus ! Telle est notre philosophie culinaire. Un zeste de cuisine française, un soupçon de saveurs méditerranéennes, le tout revisité à la sauce latino-américaine. Notre chef vous en met plein les papilles !

A PARTAGER

Bouchées de poulet cajun Frits sauce piquillos	11,00
Caviar d'aubergine (V) (VF) Son pain pita	9,00
Guacamole (V) (VF) Chips de maïs	11,00
Frites de patate douce (V) (VF) Mayonnaise au pimenton fumé	12,00
Falafels (VF) Sauce tahini	10,00
Camembert pané (VF) Frit sauce aigre douce	13,00

ENTRÉES

Burrata (VF) Tomates olives noires huile de persil	15,00
Soupe de petit pois (V) (VF)	11,00
Saumon fumé Œufs mimosa	12,00

PLATS PRINCIPAUX

Travers de porc Avec purée pommes de terre	24,00
Filet de daurade Avec légumes verts sésame	23,00
Risotto champignons (V) (VF)	19,00

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	+3,00
Purée de pommes de terre	+4,00
Frites de patate douce	+5,00

DESSERTS

Paris Brest (VF)	11,00
Ganache choco Zephyr (VF)	10,00
Plateau de fromages (VF) Assortiment de 3 fromages de votre choix servi avec des fruits secs, de la marmelade et du pain grillé	12,00

THE LIVING KITCHEN

(V) véganes (VF) végétariens

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks
Prix TTC et service inclus