



Secret Square

Cabaret Paris

MENU

50€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

ou

75€

(Entrée/Plat/Dessert)

Et tous vos sens seront en éveil...

ENTRÉES

Foie gras, pain d'épice et chutney d'orange 🍷

Melon jambon, mousse Porto

Ravioles de chèvre frais au basilic 🍷 🌿

Fraicheur de saumon mariné et pastèque sauce Yuzu

Tomates mozzarella revisitées

POISSONS

Cabillaud sur carpaccio de tomates aux herbes fraîches

Gambas sauce crustacés à la vanille

VIANDES

(Origine de nos viandes : Allemagne, France, Pays-Bas ou Royaume-Uni)

Mini-brochettes de poulet, sauce Miso au citron, riz basmati

Onglet de boeuf Black Angus et sauce harissa

Magret de canard sauce à la framboise

DESSERTS

Assiette trois fromages

Forêt noire revisitée

Tarte aux fraises, crème pistache 🍷

Soupe de pêches à la menthe et poivre, sorbet abricot

Crème brûlée à la vanille bourbon 🌿

Pommes sur Crumble avec son caramel et glace aux noix de macadamia 🌿 🍷

Assortiment de sorbets

PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles de chèvre frais au basilic 🌿

Festonati à l'arrabiata 🌿

Soupe de pêches à la menthe et poivre, sorbet abricot

QUELQUES VINS

Dourthe N°1 (Blanc, Rouge ou Rosé), Bordeaux **40€** | Domaine du Crêt des Garanches, Brouilly **48€** | Les fées Brunes, Crozes **55€** | Château La Garde, Pessac-Leognan **65 €** | Château de Pez, Saint Estèphe **80€**

Boissons non comprises | Les cartes American Express et les chèques ne sont pas acceptés

Tableau récapitulatif des différents allergènes à disposition et consultable sur demande
🌿 Ce plat peut contenir des traces de gluten | 🍷 Ce plat peut contenir des traces de fruits à coque