

KUBE RESTAURANT

Toutes nos assiettes sont travaillées autour d'ingrédients de saison, issus en grande majorité d'une agriculture biologique ou raisonnée française. N'hésitez pas à demander à votre serveur.se la liste des allergènes ou à nous communiquer vos intolérances.

ENTRÉES

Falafel maison – 12€

Houmous de petits pois, yaourt végétal à la coriandre, salade

Tataki de bœuf – 15€

Tataki de bœuf style japonais soja, ponzu, mirin, huile de sésame, oignons cebettes

Burrata Caponata – 16€

Burrata avec sa caponata maison, pain de campagne

Salade César – 12€ ou version plat 18€

Blanc de poulet, anchois, sucrine, parmigiano reggiano

Tartare de daurade méditerranéen – 14€

Suprêmes et vinaigrette d'orange sanguine, fleur de capres, huile d'olive de Provence, baies rose

PLATS

Pavé de rumsteak – 22€

Beurre maitre d'hôtel, Accompagnement aux choix

Veggie Burger Maison – 19€

Steak de soja, salade, cheddar, tomate, Accompagnement au choix

Poulet jaune des Landes – 20€

Suprême de poulet jaune des Landes, mayonnaise maison au piment d'Espelette Accompagnement aux choix

Filet de Daurade – 22€

Sauce vierge et ratatouille maison

La raviole maison – 19€

Raviole maison au labneh, pleurotes et pesto

Accompagnements – 5€

Frites steakhouse maison,
Sucrine grillée,
Ratatouille maison

DESSERTS

Café gourmand – 9€

Riz au lait façon grand-mère – 9€

Tarte Tatin – 9€

Fondant au chocolat - 9€