



La Carte

Bistronomie



Très chers habitués de Calle del Sabor, ou très chers nouveaux clients, pour la saison automne/hiver Calle del Sabor change (encore!) de concept!

Dès le début du mois d'octobre et jusqu'à l'arrivée des beaux jours (**mai/juin 2025**), nous vous accueillons à l'intérieur du restaurant spécialement réaménagé pour l'occasion.

Si tu es un habitué, tu sais déjà que la cheffe ne se repose pas sur ses acquis et donc la cuisine évolue! Nous vous proposons **une cuisine bistronomique**, plus élaborée et raffinée que celle de la terrasse l'été, mais toujours avec une volonté de travailler des produits frais, de saison, locaux et de qualité, et toujours aussi inventive et chargée d'influences du monde avec une nouvelle carte chaque mois.

Mais c'est quoi un restaurant bistronomique en fait ? C'est la fusion entre un bistrot traditionnel et la gastronomie haut de gamme. Une cuisine technique, élaborée, créative et de qualité, tout en conservant l'ambiance décontractée et conviviale propre aux bistros, avec un service chaleureux et humain.

Entrées

Manioc parfait

Purée de manioc à la truffe, œuf parfait, croûtons maison à l'huile de truffe, jus de viande & parmesan

15,00 €

Saint-Jacques & Safran

Noix de Saint-Jacques juste snackées, cèpes grillés, jus aux champignons, émulsion de beurre blanc au safran & noisettes.

18,00 €

Banh mi brioché ou canard à l'orange ?

Petit pain brioché, canard confit, suprêmes d'orange, pickles de carotte & oignon rouge, sauce au fois gras

16,00 €

Balade en forêt

Poêlée de champignons de saison, crème de champignons, jambon ibérique, crumble salé & manchego râpé

14,00 €

Plats

Le Jerk Signature

26,00 €

Cuisse de poulet désossée, marinée pendant 24h & cuite à basse température, purée de patate douce, courge rôtie, condiment mangue épicée, cheddar mûré & chips de banane plantain

Mekajiki

30,00 €

Steak d'espadon mariné au miso & saké, mayonnaise miso & yuzu croustillante, pommes de terre grenailles rôties, artichaut à l'huile d'olive & au citron, émulsion au yuzu

Smoked meat

28,00 €

Ribs de bœuf fumé, purée de pomme de terre à l'ail, maïs grillé, champignons grillés, pickles de grains de moutarde & pop corn au paprika

Frutti di mare & coco

32,00 €

Fruits de mer grillés à la plancha, purée de butternut à la citronnelle & au lait de coco, racines de lotus caramélisée, gombo, salicornes & chips d'ail

Burrata Bucco

28,00 €

Osso Bucco (veau), purée de courge au paprika, burrata fondante, grenades, sauce gremolata & pain pita à l'ail

Desserts

Figue & Kulfi

12,00 €

Crème montée au mascarpone, figes fraîches, purée de figes, crumble, sauce pistache & glace "kulfi" (glace indienne à la rose, pistache et cardamome)

L'île flottante ultra vanillée

12,00 €

crème anglaise intensément vanillée, praliné aux noisettes, caramel au beurre salé à la vanille & noisettes caramélisées

Tartelette ou cookie ?

11,00 €

Cookie au beurre de cacahuètes, ganache montée au chocolat noir, crème montée à la vanille, praliné au noisettes, glace aux cacahuètes & caramel au beurre salé

Ma brioche perdue

11,00 €

Brioche perdue, cœur coulant au caramel au beurre salé, crème d'Isigny, brunoise de pommes caramélisées, ananas, vanille & coulis de mangue

Formules

Menu classique

48,00 €

Entrée, plat & dessert au choix

Menu dégustation

68,00 €

Laissez-vous guider par la cheffe avec un menu en 5 temps (servi pour l'ensemble de la table uniquement)

Enfant

Poulet & patate

12,00 €

Poulet mariné, purée de patate douce & pommes grenailles
rôties

Brioche perdue

6,00 €

Brioche perdue & caramel au beurre salé

Privatisation



Comme à la maison ou presque... Repas en famille, entre amis ou professionnels, quel que soit votre événement, nos espaces de restauration peuvent être privatisés.

Salle

De 10 à 40 personnes En formule buffet, cocktail ou assortiment de la carte, vous pouvez privatiser l'ensemble de la salle pour vos événements privés ou professionnels. La prestation inclut la mise en place de la salle, le service, le débarrassage et le nettoyage. Prix sur devis uniquement.

Terrasse

De 20 à 42 personnes pour un repas assis Si vous faites le choix d'un repas assis, la privatisation de notre terrasse peut se faire jusqu'à 42 personnes (voire 53 avec l'espace lounge).

De 20 à 80 personnes pour un repas debout Pour un buffet ou un cocktail dînatoire, nous pouvons accueillir jusqu'à 80 personnes sur notre terrasse estivale.

Pour toute demande de devis ou d'informations supplémentaires, n'hésitez pas à nous envoyer un mail.

Brasero



Les beaux jours arrivent. ☀ Du 09/05/2024 au 27/09/2024 venez profiter de notre terrasse ombragée pour apprécier des Afterworks et dîners animés tout l'été.

Sous formes de tapas et plats à partager cuits sur braséro, venez voyager le temps d'une soirée avec notre carte inspirée des cuisines du monde. 🌍 N'oubliez pas votre cocktail ou mocktail 🍹 pour savourer pleinement ce moment, la carte évoluera régulièrement!

Horaires : Du Mercredi au Samedi de 18h30 à 21h / Le Dimanche de 12h à 13h30

Plats à partager froids

Panzanella

tomates cerises, concombre, croûtons de pain, dès de mozzarella fior di latte & basilic

11,00 €

Burrata

tomates anciennes, burrata, vinaigrette aux framboises, crumble salé & brisures de framboises

12,00 €

Ceviche

saumon, dès de mangue & zestes de citron combava, crème d'avocat, lèche de tigre & pousses de coriandre

14,00 €

Accompagnements Froids

Salade de saison & fêta

4,00 €

Focaccia & huile épicée

4,00 €

Accompagnements au braçero

Asperges rôties, sauce teriyaki, sésame & cébette	4,50 €	Bananes plantain rôties, fêta, paprika & cébette	4,00 €
Pommes de terre grenaille, sauce moutarde & cébette	4,00 €	Patate douce, sauce cheddar, oignons frits & cébette	4,00 €

Tapas au braçero

Jerk chicken burger	12,00 €	Spicy shrimp roll	13,00 €
bun brioché, cuisse de poulet fermier désossée marinée façon jerk chicken cuite à basse température puis grillée sur brasero, cheddar rouge, ketchup de mangue épicé, oignons frits & coleslaw		pain à hot dog brioché snacké, crevettes aux épices, sauce cream cheese & sriracha, supremes d'orange, ciboulette & zestes de citron jaune	
Chicken & pita	12,00 €	Grilled cheese sandwich	9,50 €
pain pita à l'ail & au persil, poulet grillé à l'ail, sauce yaourt & sésame, légumes fraîcheur & fêta		pain de mie grillé, pastrami de boeuf, champignons, cheddar mûré aux oignons caramélisés & sauce moutarde	
Polpo	15,00 €		
poulpe grillé à l'ail, pommes de terre grenaille, tomates cerises, tomates séchées, olives, câpres & persil frais haché			

Desserts

Hot cookie!	8,00 €	Fraîcheur de fraises	8,00 €
cookie chaud aux cacahuètes, coulis caramel au beurre salé & sorbet coco		fraises, chantilly mascarpone au basilic, crumble, lemon curd basilic & jus de fraise	
Pain perdu	8,00 €		
brioche perdue, crème coco, fruits exotique à la vanille & coulis passion			

Brunch



Finis les brunchs box*! Du samedi 4 mai au samedi 21 septembre Calle del Sabor te propose des brunchs à consommer sur place sur notre terrasse estivale.

***Brunch box** de octobre à avril

Prévoyez un dimanche cocooning à la maison avec notre brunch box à emporter qui contient un assortiment de mets salés & sucrés ainsi qu'une boisson faite maison au choix à un prix de 25€ par personne.

Brunch en terrasse de mai à septembre

Horaires : Dimanche - 12h à 13h30

Le brunch en terrasse est proposé sous forme de formule ou à la carte.

Formule Brunch - 29.50€

1 Boisson chaude au choix (thé, infusion, expresso ou allongé)

1 boisson froide (1 verre de jus de fruits)

1 yaourt bowl de saison

1 plat salé au choix

1 plat sucré au choix

1 boisson chaude au choix

thé, infusion, expresso ou allongé

1 boisson froide

1 verre de jus de fruits

1 yaourt bowl de saison

1 plat salé au choix

1 plat sucré au choix

Côté gate

Le classique

12,50 €

Maxi pancakes, bacon grillé, œuf au plat, beurre demi-sel & sirop d'érable

Le bun gourmand

13,00 €

Bun brioché, purée d'avocat, bacon grillé, œuf poché, sauce hollandaise & ciboulette

l'avocado brioché

14,00 €

Brioche toastée, œuf poché, purée d'avocat, saumon gravlax maison, sauce crémeuse & aneth

Turkish eggs

11,00 €

Sauce yaourt parfumée à l'ail, huile à l'harissa, œuf poché, fêta, menthe fraîche, noisettes & pain pita

Croque-monsieur truffé

11,00 €

Pain brioché, huile de truffe, jambon cuit supérieur, cream cheese, comté, crème comté & parmesan à la truffe

Patates douces

4,00 €

Patates douces rôties au four, sauce cheddar au paprika maison, fêta & cébette ciselée

Oeufs brouillés

4,80 €

Oeufs élevés en plein air, beurre demi-sel & ciboulette fraîche.
Option huile de truffe +1€

Options de remplacement

Option Halal

bacon halal

Option Veggie

pleurotes grillées à l'ail & au paprika

Option Poisson

3,00 €

saumon gravlax maison

Suppléments

Bacon ou avocat ou oeufs

3,50 €

Saumon

4,00 €

Côté sucré

Le yaourt bowl

5,50 €

yaourt grecque AOP, coulis de fruit & fruits frais (selon saison), granola & miel

Le classique

8,00 €

Brioche perdue, sirop d'érable, beurre demi-sel & fruits frais du moment

Le baklava

8,00 €

Brioche perdue, crème montée au cream cheese, fleur d'oranger, pistache, miel & grenade

L'exotique

8,00 €

Brioche perdue, crème montée au lait de coco, mélange de fruits exotique & vanille, coulis passion

L'ultra gourmand

9,00 €

Pancakes, Nutella, bananes, caramel au beurre salé, yaourt grecque & noisettes