


SILENCIO

pop-up

MENU

 PLEUROTÉS FUMÉES, LÉGUMES ET MAÏS FOUETTÉ • 11€
[lactose, soja, gluten]

 FRITES & OEUFS DE HARENG FUMÉS, MAYO YUZU • 12€
[poisson, moutarde, sulfite]

 BEIGNET DE CHAMPIGNONS, OIGNONS NOUVEAUX, PIMENT,
GLAÇAGE SOJA, CORIANDRE • 13€
[gluten, soja, céleri, sésame]

 POULPE GRILLÉ MARINÉ AU CHIMI CHURRI DANOISE • 13€
[poisson, sulfite]

 ARTICHAUT À LA VINAIGRETTE TAHINI ET HERBES • 14€
[sésame]

 SEICHE CRUE, AMANDES, MISO • 14€
[gluten, soja, céleri, sésame]

 FLATBREAD, DORADE CRUE, PIMENT MORITA ET BEURRE NOISETTE • 14€
[lactose, piment, oléagineux]

 BROCHETTE ÉCHINE ET LARDO, OIGNONS GRILLÉS, AÏOLI AU SÉSAME • 16€
[soja, œuf, sésame]

 PIZZA FRITTA, CREVETTES GAMBERO ROSSO CRUES, SALSA DE CONCOMBRE • 19€
[gluten, crustacé, piment]

 VELOUTÉ DE LÉGUMES RÔTIS ET MELON, CREVETTES GAMBERO ROSSO • 24€
[crustacé, lactose, piment]



 TOMATES À LA VANILLE ET HERBES CITRONNÉES • 9€

 FRANGIPANE DE PIGNONS DE PIN, GLAÇAGE À L'ABRICOT
ET CAMEL AU ROMARIN • 11€
[oléagineux, soja]

 CHOCOLAT, CAMEL ET PIMENT, SORBET PASTÈQUE-HIBISCUS • 12€
[oléagineux, œuf]


 QUETSCHES, RICOTTA, HIBISCUS, POIVRE DE SECHUAN • 13€
[oléagineux, lactose, gluten]

 BAIES ET FRUITS D'ÉTÉ, CRÈME DE MASCARPONE, CITRONNELLE • 13€
[lactose, soja]

 Ixta Belfrage

 Frederik Bille Brahe

 Giorgia Eugenia Goggi

 Alex Paganelli
(DeadHungry)

 David Zilber