

Tapas & Cocktails

for the week-end

by Luwei Brunch & Cafe

TAPAS

Burrata & tomates	15€
burrata, tomates, roquette, huile aux herbes, basilic, crème de balsamique, micro-pousses	
Jamón Ibérico 100% Bellota	18€
servi avec picos	
Tataki de boeuf	16€
faux-filet, sauce soja, yuzu & sésame	
Gambas al ajillo	18€
ail, huile d'olive, persil, piment, paprika	
Toast au saumon fumé	15€
pain de campagne, fromage frais citronné, oignons rouges, saumon fumé	
..... option sans gluten +1€	
Avocado toast à l'halloumi grillé	13€
pain de campagne, purée d'avocat, tomates cerises confites, grenade, graines de tournesol, pignons de pin, sésame, halloumi grillé	
..... option sans gluten +1€	
Karaage signature maison	9€
poulet frit façon karaage, aioli citronné au poivre noir	
Pimientos de Padrón, fleur de sel	8€
piments verts padrone, huile d'olive, fleur de sel	
Patate douce croustillante maison	7€
avec sauce crémeuse au paprika fumé	

COCKTAILS

Mojito Classique	10€
rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
Aperol Spritz	10€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Ginger Tonic	10€
gin, tonic, jus de gingembre frais & citron vert	
Framboise Fizz	10€
vodka, purée de framboise, jus de citron, Prosecco	

VINS

Blanc : Chablis	verre 16cl	9€
	bouteille 75cl	36€
Rouge : Crozes-Hermitage	verre 16cl	8€
	bouteille 75cl	32€

SANGRIA

Sangria Rouge Maison	verre 33cl	9€
	carafe 1l	24€

WHISKIES JAPONAIS

Suntory Toki	12€
Nikka From The Barrel	12€
Nikka Coffey Grain	14€
Nikka Days	10€

BIÈRES

Fontainebleau 33cl	6€
Kirin 33cl	6€

SANS ALCOOL

Thé Glacé Maison (pêche/framboise)	verre 33cl	5€
	carafe 1l	12€
Limonade Maison (citron)	5€	
Jus d'Orange Pressé	6€	

EAUX

Eau Plate 75cl	2€
Eau Pétillante 75cl	4€

DESSERTS

Dessert du jour - selon disponibilité

Tapas & Cocktails

for the week-end

by Luwei Brunch & Cafe

TAPAS

Burrata & tomatoes	15€
burrata, tomatoes, arugula, herb oil, basil, balsamic cream, microgreens	
100% Bellota Ibérico Ham	18€
served with picos	
Beef Tataki	16€
striploin, soy sauce, yuzu & sesame	
Garlic Shrimp (Gambas al ajillo)	18€
garlic, olive oil, parsley, chili, paprika	
Smoked Salmon Toast	15€
country bread, lemon cream cheese, red onions, smoked salmon	
..... gluten-free option + 1€	
Avocado Toast with Grilled Halloumi	13€
country bread, avocado purée, confit cherry tomatoes, pomegranate, sunflower seeds, pine nuts, sesame, grilled halloumi	
..... gluten-free option + 1€	
Chicken Karaage	9€
karaage-style fried chicken, lemon aioli with black pepper	
Padrón Peppers, Sea Salt	8€
padrone green peppers, olive oil, fleur de sel	
Crispy Sweet Potato	7€
with creamy smoked paprika sauce	

COCKTAILS

Classic Mojito	10€
white rum, lime, cane sugar, fresh mint, sparkling water	
Aperol Spritz	10€
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange slice	
Ginger Tonic	10€
gin, tonic, fresh ginger juice and lime	
Raspberry Fizz	10€
vodka, raspberry puree, lemon juice, Prosecco	

WINES

White : Chablis	glass 16cl	9€
		bottle 75cl	36€
Red : Crozes-Hermitage	glass 16cl	8€
		bottle 75cl	32€

SANGRIA

Homemade Red Sangria	glass 33cl	9€
		carafe 1l	24€

JAPANESE WHISKIES

Suntory Toki	12€
Nikka From The Barrel	12€
Nikka Coffey Grain	14€
Nikka Days	10€

BEERS

Fontainebleau 33cl	6€
Kirin 33cl	6€

NON-ALCOHOLIC

Homemade Iced Tea (peach/raspberry)	glass 33cl	5€
		carafe 1l	12€
Homemade Lemonade	5€	
Freshly Squeezed Orange Juice	6€	

WATER

Still Water 75cl	2€
Sparkling Water 75cl	4€

DESSERTS

Dessert of the Day – depending on availability