

AUDASS' 2.0



- Beurre du moment 4 €
- Tartare de boeuf / miso épicé 14 €
- Aubergine à la Japonaise 12 €
- Poulpe / algues / concombre 18 €
- Oeuf tortillas au chorizo 14 €
- Sashimi de Sériole, huile de homard, vinaigre de caroube 22 €
- Foo young aux crevettes 18 €
- Saumon à la Cambodgienne 16 €
- Huîtres carni/Thaï (2 pièces) 14 €
- Clin d'œil à Julien Serri Pizza cuisinée comme une Hawaïenne 15 €
- Bulot mayo à notre façon 14 €
- Purée de Gigi 9 €
- Frittas Patatas Audass' 8 €
- Brochettes de boeuf au saté (3 pces) 15 €
- Os à moelle gratiné au miso 14 €
- Sushi de foie gras poêlé 22 €
- Beignets de poissons sauce thaï 16 €
- Soupe de camembert et wasabi 9 €
- Crèmeux citron et nuage de verveine 10 €
- Brioche perdue au Mexique (avocat, Tequila, piment) 12 €
- Barbe à papa yaourt/olives noires 8 €

Groupes

A partir de 6 personnes, le chef vous propose un menu unique à 50€ / personne incluant une sélection variée de ses meilleures créations, à partager.

Privatisations

Privatisez notre restaurant pour votre événement professionnel ou personnel.

Pour recevoir un devis personnalisé, parlez-nous de votre projet par e-mail restaurantspierrelambert@gmail.com

AUDASS' 2.0

Boissons

Cocktail Maison (champagne/rose/litchi) 18 €

Coupe de champagne 16 €

Ginger in the night (gingembre, champagne, citron, sansho) 14 €

Spritz 12 €

Bière artisanale : blanche / IPA / Pale Ale 8 €

Sans alcool :

Jus de fruits maison 8 €

Bière Péroni 0% 33cl 5 €

Spritz « Lyre's » 12 €

Ginger in the night (gingembre, Schweppes, citron, sansho) 14 €

Suivez-nous sur Instagram :

@audass_pierrelambert

@pierrelambert_chef

