

## **BANDE ANNONCE**    « Nos Tapas »

TAPAS DU MONDE (en entrée pour 2 personnes ou en plat) 14 €

*Poisson mariné, rillettes de saumon, coppa, tortillas guacamole, tomate mozzarella, Croustillants de crevettes, saumon fumé, chorizo, jambon de parme.*

SAVEURS D'ASIE (en entrée pour 2 personnes ou en plat) 14 €

*Beignets de crevettes, raviolis, samossa, nems, Springs Rolls, sauces thaï.*

## **AVANT-PREMIERE**    « Nos Entrées »

CHEVRE ROTI Salade croquante 5 €

SAUMON FUME Toast et crème ciboulette 7 €

MIKADO DE BROCHETTES THAI Sauce chili 6 €

MELI-MELO DE ST JACQUES & SAUMON Aux agrumes 7 €

MINI CLUB DE FOIE GRAS DE CANARD ET MAGRET FUME 8 €

TEMPURA DE CREVETTES Sauce aigre-douce 6 €

BRUSCHETTA D'ANTI PASTI Et jambon de parme 6 €

SAUTE D'ESCARGOTS Ail & persil en salade 7 €

## **COURT-METRAGE**    « Snacking »

### **NOS SALADES**

LA 28 STUDIO 14 €

*Salade, poulet, bacon grillé, jambon blanc, comté, tomates, œufs, oignons frits, croûtons, Vinaigrette.*

LA GOURMANDE 16 €

*Salade, melon, tomates, jambon de parme, coppa, olives noires*

### **NOS HAMBURGERS** accompagnés de salade et de frites fraîches

LE BCBG 15 €

*Pain gratiné au fromage, confiture d'oignons, double steak haché (200g), foie gras, salade, tomates.*

LE REBELLE 15 €

*Pain gratiné au fromage, sauce cocktail légèrement épicée, double steak haché (200g), Comté, oignons frits, bacon, salade, tomates.*

Viande de bœuf d'origine française

Prix nets - English spoken

**LONG METRAGE****« Fooding, assiettes gourmandes »**

<u>FISH AND CHIPS</u>	17 €
<i>Pavé de saumon à la plancha, frites fraîches, sauce tartare, salade.</i>	
<u>PIECE DE BŒUF XXL</u>	19,50 €
<i>350 Gr de noix d'entrecôte d'Amérique du sud marinée et grillée à la plancha, frites fraîches, salade.</i>	
<u>PLANCHA DE SAINT JACQUES</u>	19 €
<i>St Jacques à la plancha, au beurre d'échalotes, purée de patates douces, salade.</i>	
<u>PARPADELLE</u> aux cèpes et lardons de cochon ibérique	17 €
<i>Larges tagliatelles, cèpes, porc ibérique, sauce crème.</i>	
<u>BROCHETTES DE POULET</u> aux épices Thaï	16 €
<i>Filet de poulet mariné aux épices Thaï, riz.</i>	
<u>FILET DE BAR</u> vinaigrette vierge	18 €
<i>Bar cuit à la plancha, sauce vierge, citron, gingembre, riz, salade.</i>	
<u>DUO DE CANARD</u> moitié Confit – moitié Snacké	17 €
<i>Manchon de canard confit et magret, sauce acidulée aux fruits rouges, pommes sautées, salade.</i>	
<u>SAUTE DE GAMBAS</u> « body peeled » à l'anis	17 €
<i>Grosses crevettes décortiquées, fenouil croquant, riz, salade.</i>	
<u>MIXED GRILL DE POISSONS</u>	18 €
<i>Bar, gambas, St Jacques snackées, jus crémé de homard, pommes sautées, salade.</i>	
<u>FILET DE BŒUF AU CHORIZO</u>	19 €
<i>Filet de bœuf sauté, chorizo, sauce façon Daube, frites, salade.</i>	
<u>ASSIETTE DU CHEF DU MOMENT</u>	15 €
<i>N'hésitez pas à vous renseigner auprès du serveur.</i>	
<b>ENTRE-ACTE</b> <u>ASSIETTE DE FROMAGES</u>	7 €
<b>DERNIERE SEANCE</b> « Nos Desserts »	
<u>MOJITO GLACE</u>	8,50 €
<i>Sorbet citron vert, sirop Monin Mojito Mint, rhum Havana 3 ans, menthe fraîche.</i>	
<u>CHOCOLAT - CHOCOLAT</u> Feuillantine chocolat, mini coulant chocolat, glace chocolat blanc.	8 €
<u>BRIOCHE façon PAIN PERDU</u> glace caramel au beurre salé	6 €
<u>TARTE AUX FIGUES</u> glace vanille	6 €
<u>CREPES AU SUCRE</u>	6 €
<u>DAME BLANCHE AUX SMARTIES</u>	6 €
<u>LE TIRAMISU DU 28 AUX SPECULOOS</u>	7 €
<u>PROFITEROLES AUX 2 CHOCOLATS</u>	7 €
<u>FARANDOLE DE DESSERTS</u>	14 €
<b>THE END</b> <u>CAFE OU THE GOURMAND</u>	8 €