

A partager

CHARCUTERIES:

assiette de 80gr environ

Maison Oliveras

Jambon ibérique Bellota

42 mois d'affinage

C1 / 17€

Boeuf Wagyu

C7 / 20€

Maison Baud, Villaz

Salaisons artisanales de Savoie

Le Côtra

carré de cochon des Bornes séché

C6 / 12€

Le "Vieux jambon savoyard"

+ 36 mois

C3 / 13€

CONSERVES

Sardinillas

16-20

C2 / 8€

Chipirons-

à l'encre

C4 / 9,5€

FROMAGES AFFINÉS PAR M. GAY (MOF)

Tomme fermière des Aravis, Abondance fermière,
Saint Marcellin et Rigotte de Condrieu

C5 / 9€ le plateau pour 2 personnes
C8 / 18€ le plateau pour 4 personnes

Définition

Tapas, n.f.

L'origine et étymologie du mot:
viendrait du mot "tapar" qui signifie couvrir.

A l'origine, la tapa était un petit amuse-gueule posé sur
un verre en guise de couvercle.

Certains diront que c'était pour éviter aux insectes de
rentrer dans le verre, d'autres afin d'éviter l'ébriété.

Les tapas sont des portions unitaires généralement
composés d'une riche variété de préparations gustatives
accompagnés de bière, sangria, vins ou boisson alcoolisée
ou pas, présentés sous forme de petites assiettes chaudes
ou froides.

Nos portions se veulent individuelles, une à deux
bouchées composent une tapa.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment
parmi nous.

Bon appétit!

La Team

Nos tapas

Commandez au fur et à mesure,
pour un service plus fluide n'attendez pas
d'avoir fini pour recommander.
Dernières commandes avant fermeture
de la cuisine à 13h30 et 22h.

Bon appetit!

VIANDES

Ris de veau T3 / 13,5€

aux morilles

Foie-gras de canard T4 / 12€

et rhubarbe confite

Bœuf T10 / 8,5€

*sandwich au jarret de boeuf
confit, sauce aux épices*

Os à moelle T11 / 7€

mitonné d'escargots et ail noir

Burger T12 / 9,5€

*steak d'agneau au citron confit,
fromage de chèvre affiné*

POISSONS

Saumon et cabillaud T1 / 8€

*en maki, algues, bouillon de
crevettes et bonite, daikon*

Maquereau T2 / 7€

*filet grillé, petits pois et émulsion
lard*

Poulpe T8 / 8,5€

coulis piquillos, poivrons-chorizo

Thon T14 / 7,5€

cru et mariné, mangue

VÉGÉTARIENS

Oeuf T5 / 6,5€

*Cuit 64 degrés, asperges et
pesto*

Polenta T9 / 5,5€

en frites, sauce aigre-douce

Patate douce T6 / 6,5€

*en tataki, mayonnaise Wasabi-
sésames*

Tomate T13 / 5,5€

*fine tartelette de tomates et
cromesquis chèvre*

Prix net TTC, service compris

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.

DESSERTS

Tiramisu **D1 / 5€**

crème de marrons

Chocolat **D2 / 5€**

entremets croustillant choco-cacahuètes

Fraises **D3 / 5€**

crumble, mascarpone pistache

Amandes-noisettes **D5 / 5€**

tartelette au praliné et pop corn

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Boulangeries L'écrin des pains & Aristide

Boucheries-charcuterie Bocquet & Maison Baud & Maison Oliveras

Poissonnerie La Criée

Brasseurs Veyrat & La Démarrante

Torréfacteur Le Panier à café

Chocolaterie Meyer

Maraîcher L'Excellence des Saisons

Epicerie La Place aux épices

Fromagerie Gay

Et d'autres.

Prix net TTC, service compris

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.