



## NOS TAPAS

Portions individuelles, une à deux bouchées. Il en faudra plusieurs pour composer un repas. Commandez-les au fur et à mesure!

|            |                                                                     |      |
|------------|---------------------------------------------------------------------|------|
| T1         | Roll, poitrine de cochon confite, hoisin, cacahuètes, sucrose       | 8,5€ |
| T2         | Couteaux à la plancha, sauce chimichurri                            | 7€   |
| T3         | Foie-gras de canard poêlé, gravlax de bœuf et noisettes             | 12€  |
| T4         | Coeur de canard, crème de maïs et persillade, sarrasin              | 8,5€ |
| T5         | Gambas panées au panko, salade de wakamé, sauce aigre-douce         | 8€   |
| <u>T6</u>  | Patate douce en tataki, mayonnaise au wasabi et sésames             | 6,5€ |
| T7         | Escargots sauce meurette                                            | 7,5€ |
| T8         | Effiloché de boeuf, légumes pickels et vinaigrette de jus de viande | 8€   |
| T9         | Poulpe grillé, condiment citron-amandes-noisettes                   | 8,5€ |
| <u>T10</u> | Carpaccio de thon et mangue                                         | 7,5€ |
| T11        | St Jacques, risotto de céleri, sauce thaïe                          | 12€  |
| <u>T12</u> | Tartare de biche, condiment jaune d'oeuf et estragon                | 12€  |
| T13        | Frites de polenta                                                   | 5,5€ |
| <u>T14</u> | Saumon gravlax, crème citronnée                                     | 6,5€ |

### Quelques explications:

**Roll:** pain brioché toasté

**Hoisin:** sauce barbecue asiatique épicée

**Panko:** chapelure asiatique

**Wakamé:** algues

**Sauce meurette:** vin rouge, lardons, oignons, champignons

**Chimichurri:** ail, oignon, persil, piment, coriandre

**N° souligné:** tapas froides





## **NOS PLATS**

Possibilité de commencer par quelques tapas pour l'apéritif et/ou l'entrée et de continuer avec un plat.

|    |                                                                      |     |
|----|----------------------------------------------------------------------|-----|
| P1 | Poulpe grillé, condiment citron-amandes-noisettes, crémeux de panais | 23€ |
| P2 | Pièce de boeuf, jus corsé, purée de pommes de terre                  | 28€ |
| P3 | St Jacques, risotto de céleri, sauce thaïe                           | 28€ |
| P4 | Suprême de volaille, condiment savora-estragon, jus de viande        | 18€ |



## **A PARTAGER !**

Fromages, charcuteries, conserves ...

|    |                                  |        |
|----|----------------------------------|--------|
| C1 | Jambon ibérique (env. 80gr)      | 16€    |
| C2 | Burrata et pinsa                 | 12€    |
| C3 | Assortiment de 3 fromages        | 15€    |
| C4 | Conserve de sardinillas          | 8€     |
| C5 | Lomo (env. 80gr)                 | 10,50€ |
| C6 | Fuet extra ibérique (env. 150gr) | 9€     |



## **NOS DESSERTS**

En portion classique

|    |                                                                |      |
|----|----------------------------------------------------------------|------|
| D1 | Croustillant au chocolat, cacahuètes et caramel au beurre salé | 9€   |
| D2 | Salade de fruits frais, sirop à l'orientale                    | 8€   |
| D3 | Tiramisu à la châtaigne                                        | 9€   |
| D4 | Café gourmand: assortiment de 4 minis mignardises              | 9,5€ |

### Informations

Pour effectuer une commande :

- utilisez les flyers mis à disposition, (un par table et par commande),
- commandez fur et à mesure, autant de fois que vous le souhaitez.
- N'attendez pas d'avoir terminé pour recommander.



Le Chef travaille des produits frais et de saison, il se peut que certains ingrédients viennent à manquer et soient remplacés.

La liste des allergènes et des provenances sont disponibles au bar.



Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Bon appétit!