



NOS TAPAS

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

T1	Bao, poitrine de cochon confite, hoisin, cacahuètes, sucrine	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	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	Joue de cochon confite, purée de pommes de terre	8€
T9	Poulpe grillé, larmes du tigre, wok de nouilles	8,5€
<u>T10</u>	Tartiflette revisitée par le chef	7,5€
T11	Filet de turbot, sauce Savagnin, céleri	12€
<u>T12</u>	Oeuf mimosa soja, crabe	6,5€
T13	Frites de polenta	5,5€
T14	Fera du lac d'Annecy, condiment citron-amandes-noisettes	8€

Prix nets TTC, service compris



NOS PLATS

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

P1	Poulpe grillé, larme du tigre, wok de nouilles	23€
P2	Pièce de boeuf, jus corsé, purée de pommes de terre	28€
P3	Filet de turbot, sauce Savagnin et céleri	28€
P4	Joues de cochon confites, purée de pommes de terre	22€
P5	Fera du lac d'Annecy, condiment citron-amandes-noisettes	23€



A PARTAGER ... OU PAS!

Fromages, charcuteries, conserves ...

C1	Jambon ibérique (env. 80gr)	16€
C2	Burrata et pinsa	12€
C4	Conserve de sardinillas	8€



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€
C3	Assiette de fromages	9€

Prix nets TTC, service compris

Quelques explications:

Bao : petit pain blanc cuit vapeur

Hoisin : sauce barbecue asiatique épicée

Panko : chapelure asiatique

Wakamé : algues



Sauce meurette : vin rouge, lardons, oignons, champignons

Chimichurri : ail, oignon, persil, piment, coriandre

Savagnin : vin blanc du Jura

Larme du tigre : sauce pimentée (soja, coriandre, sauce huitre, ...)

N° souligné : tapas froides

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!