



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, sucrine	8,5€
T2	Couteaux à la plancha, sauce chimichurri	7€
T3	Foie-gras de canard en terrine, confiture de figues et poivre	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€
T6	Patate douce en tataki, mayonnaise au wasabi et sésames	6,5€
T7	Oeuf parfait sauce meurette	7€
T8	Effiloché de boeuf, légumes pickels et vinaigrette de jus de viande	8€
T9	Poulpe grillé, condiment citron-amandes-noisettes	8,5€
T10	Carpaccio de thon et mangue	7,5€
T11	St Jacques, risotto de céleri, sauce thaïe	12€
T12	Tartare de biche, condiment jaune d'oeuf et estragon	12€
T13	Velouté de châtaignes	5,5€
T14	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

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, 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€



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€

Prix nets TTC, service compris

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!