

L'auberg Espagnole

Tapas bistrot

- Gambas à la plancha----8€
- Saint-Jacques poêlées--9€
- Truite Gravlax-----8€
- Cuisses de grenouilles-8€
- Escargots à la-----7€
bourguignonne
- Ravioles frites-----4€
Ravioles de Montmiral
- Gratiné de ravioles-----6€
- Chèvre chaud-----5,50€
sur lit d'oignons confits
- St Marcellin rôti-----5€
- Champignons persillés---
- Féta grillé-----5,50€
et tomates rôti aux herbes

Tapas hispanique

- Guacamole-----4,50€
- Empanada de atun
- Pan con pesto y tomate
 - Solo 3,50€
 - Serano 5€
- Crevettes Pil Pil-----6€
Crevettes marinées au vin blanc, ail,
huile d'olive, persil, piments
oiseaux
- Poulpe à la Gallega-----7,50€
- Pollo en salsa paprika-----6€
Poulet en sauce coco et paprika
- Boeuf Angus sauce-----7,50€
chimichurri
- Chorizo al infierno-----6€
- Morcilla-----6€
boudin aux oignons confit &
chimichurri
- Croquetas de bellota--2,50€
- Patatas bravas-----5€
- Tortilla-----5,50€
- Jalapeños-----5,50€

• Tapas diverses •

- Duo de tartinade du moment-6€
- Beignets de calamar-----5€
- Friture de joel's-----5€
- Sticks de mozzarella-----5€
- Sticks de poulet frits-----6€

L'auberge

Nos planches

• CHARCUTERIE IBÉRIQUE
JAMBON BELLOTA, SAUCISSON IBÉRIQUE,
CHORIZO, LOMO
DEMI PLANCHE 10€

18€

• CHARCUTERIE DU TERROIR 15€
(CHARPEY)
CAILLETTE, PATÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSON

• JAMBON BELLOTA

15€

• FROMAGES DU TERROIR 14€
ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX

• PLANCHE VÉGÉTARIENNE-----10€
SALADETTE DU MOMENT ET TARTINADE

Planche Mixte

Assortiment de charcuteries et fromages 25€



Desserts

• FONDANT AU CHOCOLAT 6€
• TIRAMISU 6,50€
• CAFÉ GOURMAND 7,50€
• CRUMBLE DU MOMENT 6€
• ÎLE FLOTTANTE 6€
• CRÈME CATALANE 6€
• CHEESECAKE AU CITRON-----6€

• VACHERIN GLACÉ 8,50€
FAÇON VERCORS
• SORBET CITRON 7,50€
VODKA OU LIMONCELLO
• COUPE CHARTREUSE 9€
GLACE CHARTREUSE ET LIQUEUR
CHARTREUSE VERTE