



A l'apéritif

Charcuterie à la coupe en chiffonade :

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
- Jambon Serrano Grande Réserve	6,90€	13,90€
- Jambon sec de Montagne Noire		10,90€
- Viande séchée		12,90€
- Chorizo Ibérique		8,90€
- Rosette		6,90€

Nos tapas (6 pièces) pour 6€ :

- Pillons de poulet
 - Croquette de mozzarella
 - Dignions rings
 - Samossa
 - Pop blanc de poulet enrobée croquantes
 - Bouchée de camembert fondue
 - Beignet de crevette 7,00€
- *Mixte tapas apéro (18 pièces - hors beignet crevette) 15,00€*
- *Tapenade aubergine, olive noire, poivron 5,00€*

Dessert fait maison:

- Dessert du moment 6,50€
- Café ou thé gourmand 8,50€



Nos planches à 19 €:

- *Notre nouvelle planche du moment...*

La Primavera

Deux tartines d'avocats, une burrata, salade de roquette et tomates confites.



- Baltique

Saumon fumé avec crème d'aneth fait maison, rilette de crabe, terrine de poisson, blinis avec sa sauce Tzatziki et salade verte.



- Méridionale

Echine de porc séchée artisanale, chorizo ibérique, caviar d'aubergine, tapenade d'olive noir et poivron crème échalotte fait maison, gaspacho de légume et salade verte.





Nos planches :

- *Savojarde à 19€*

Beaufort, morbier, comté à partir de 12 mois d'affinage, saucisson savoyard (beaufort), échine de porc séchée artisanale, jambon de montagne et salade.



Notre Camembert rôti à 15,90€

*Servie autour de charcuteries,
Rosette de Lyons, Chorizo
Ibérique et Saucisson noisettes
Et une salade.*

A Partager ou pas!

- *Planche mixte fromages et charcuteries 13,90€*

