

Apéro, grignotage, mâchon, canonnage, bamboche, festin, ripaille...



Grignoter, picorer, manger et dîper

THE Olives... dernière récolte, confites dans l'huile **4€**

Les amandes salées fumées... addictives **4€**

Notre Houmous à la tahina et pois chiches de Jean Noël (Savigné-sur-Lathan) **6.5€**

- Charcutailles, fromageries et autres canailleries :

Le p'tit bocal de terrine de boudin noir d'Olivier **10€**

L'assiette de Jambon de Truie de montagne 30 mois **10€**

La planche bien de chez nous : rillons, rillettes, andouillettes, Sainte-Maure... **18€**

Tapas de tomme de brebis truffé pâte de poire tapée de Rivarennnes et figues **6€**

Le brie farci aux noix et mascarpone **7€**

En cuisine, les tapas de cœur d'Henri et Olivier

- Fritures, croquettes, amour et réconfort :

Croquetas de jambon de truie, sauce Turlututu (les 6) **9€**

Les célèbres patatas bravas « TUTU » au satay, « sauce trempette » au Ste-Maure **6€**

- A l'eau oui... mais avec un verre de blanc :

La belle assiette de crevettes sauvages de Miguel mayonnaise (les 6 pièces) **15€**

Les 6 huitres de Saint Vaast les Hougue n*3 **11€**

Rillettes de Maquereaux fumés de nos côtes aux aromates et vin de Muscadet **7€**

- Au rouge... ou pas :

Croq scamorza/truffe/jambon boucherie charcuterie Vavasseur **10€**

Poulet « Tutu fried Chicken » sauce BBQ **9€**

Douceurs, bec sucré, la finale, là où commence la gourmandise, l'appel aux bulles...

Triplette de Baba « Couillette » de l'ami Greg au Rhum Distiloire crème fouettée **6.5€**

La traditionnelle tarte vigneronne de Nico (la part) **5.5€**