

# In Vino Veritas Waterloo !

## La voilà, la Rentrée @ In Vino !

Manger, c'est comme le Vin, cela doit rester un moment de fête, de partage  
Nous aimons les « petits plats » (de préférence dans les Grands ...) que l'on peut multiplier, conjuguer, goûter...

Nous aimons aller « piquer » dans l'assiette du voisin, passer du sucré au salé, du chaud au froid, de l'occident à l'orient ...

Comme pour le Vin, notre cuisine est faite de saveurs, sans prise de tête, mais avec des produits frais, de qualité et des senteurs à vous lécher les babines !

Nos TAPAS vous séduiront ! Chacune d'elles est une (petite) œuvre d'art ... chacune vous mettra l'eau à la bouche ... et attendra la suivante !

**Ils sont la taille de TAPAS (pas de plats) et 3 TAPAS sont équivalent à un plat « normal ».**

## En apéro ... Vous connaissez nos Cocktails ???

### Spécial Rentrée : le Kir Royal au Limoncello !

#### Le Spieg

Fruits rouges, pamplemousse rose, Gin Bombay et Tonic Fever Tree Mediterranean

#### Le Micky Mouse

Concombre, poivre blanc, Gin Bombay et Tonic Fever Tree Elderflower

#### Le Spritz « come in Italia »

#### Le Mojito

....

Whisky, Bacardi, Rhum Ambré, Wodka, Gin ... etc, etc...

**En rouge, en blanc, en rosé, ou en Cava, ... Nous avons le vin que VOUS allez aimer !**

## Notre Menu : 1 Entrée + 3 Tapas (au choix) ... 28 eur !

### EN ENTREE

Une « Little FLATBREAD » (uniquement en entrée avec le menu)

- La Végétarienne – courgettes, aubergine, poivrons et tomates
- La Picasso - jambon de parme parmesans roquettes
- La Saumon - saumon fumé ciboulettes persil tomates concombres
- La CoChorizo, tomate, poivrons, roquette ...
- Carpaccio copeaux de parmesan roquette huile de truffe

### NOS TAPAS (par 3)

#### L'ASSORTIMENT de 3 TAPAS AU CHOIX ... 21 Eur

#### Les Froides ...

Carpaccio de bœuf champignons copeaux de parmesan huile de cèpes roquette  
La Bruschetta de tomates, mozzarella di buffalo, bresaola et roquette  
Petite salade du sud ouest, foie gras et gésiers, magret canard, pignons de pin, raisin.  
Bruschetta perles de chèvre sur lit de poires caramélisées, noix et crème balsamique  
Carpaccio de saumon fumé mariné aux citron et aneth garnis de pamplemousse rose

#### Les Chaudes !

Ravioles d'asperges, sauce légère et citronnée ...  
Ravioles de homard et sa sauce ... homardine !  
Feuilleté de blanquette de volaille à l'ancienne...  
Scampis à la crème de paprika et maïs croquant.  
Courgettes et Aubergines gratinées à la feta.  
Burger Rossini crème au foie gras et roquette.  
Burger de volaille, guacamole et rondins de chèvre, miel et roquette.

# **In Vino Veritas Waterloo !**

**La voilà, la Rentrée @ In Vino !**

**NOS ASSIETTES et ARDOISES 16 Eur**

La (très) Belle Assiette de Fromages Affinés Saint Michel  
Notre Assiette de Charcuteries  
La Mixte (19 Eur)

**Oui Oui, nous avons aussi des Desserts ... ! 6,5 Eur**

**Les Profiteroles très ... In Vino !  
L'éternel et irremplaçable Moelleux au Chocolat  
La Tarte des sœurs Tatin  
Le Sablé aux Framboises  
Tartelette au citron et coulis de fruits**

**Et des digestifs ... et un vin doux ! Demandez !**

**Nous sommes à Votre disposition  
pour vous faire passer  
une merveilleuse soirée en notre compagnie.**

**Toute l'équipe « In Vino » vous souhaite  
Une Super Rentrée ...**