L'auberge Espagnole

Tapas bistrot

- Gambas à la plancha 8€
- Saint-Jacques poêlées 9€
- Truite Gravlax 7,50€
  Truite d'Izeron
- Cuisses de grenouilles 8€
- Escargots à la bourguignonne 7€
- Ravioles frites 4€
  Ravioles de Montmiral
- Gratiné de ravioles 6€
- Chèvre sur lit d'oignons confits 5€
- St Marcellin rôti 5€
- St Félicien rôti 8€
- Bouchons aromatisés 4,50€
  5 petits fromages de vache enrobés

Tapas espagnoles

- Guacamole 4,50€
- Empanada 4,50€
  Chausson en pâte brisée farci d'une garniture au choix
- 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
- Pollo en salsa paprika 5,50€
  Poulet en sauce coco et paprika
- Chorizo al infierno 5,50€
- Butifarra 5,50€
  Godiveaux de charpey en sauce
- Croquetas de bellota 2,50€
- Patatas bravas 5€
- Jalapeños 5,50€
- Moelleux au chorizo 5,50€

Non fait maison
Végétarien

Tapas diverses

- Tartinades du moment
  - Solo 4,50€
  - Duo 6€
  - Trio 7,50€
- Beignets de calamar 4,50€
- Friture de joel's 5€
- Onion Rings 4€
- Sticks de mozarella 5€
- Sticks de poulet frits 6€

L'auberge Espagnole

L'auberge Espagnole

Nos planches

- **CHARCUTERIE IBÉRIQUE** 18€
  JAMBON BELLOTA, SAUCISSON IBÉRIQUE, CHORIZO, LOMO
  DEMI PLANCHE 10€

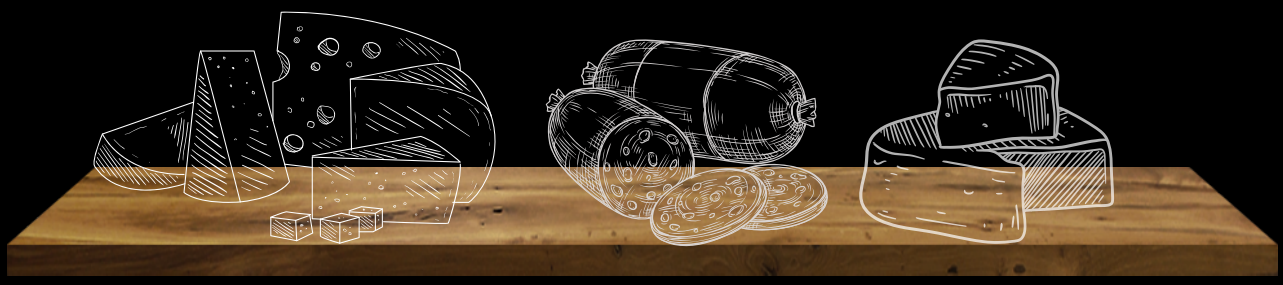
- **JAMBON BELLOTA** 15€

- **SAUCISSONS MIXTES** 12€
  SAUCISSON IBÉRIQUE, SAUCISSON DE CHARPEY

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

- **FROMAGES DU TERROIR** 14€
  ASSORTIMENT DE FROMAGES RÉGIONAUX

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€
- **CRÊME CATALANE** 6€
- **TARTA DE SANTIAGO** 6,50€
- **VACHERIN GLACÉ** 8,50€
  FAÇON VERCORS
- **SORBET CITRON NATURE** 7,50€
  VODKA OU LIMONCELLO
- **FROMAGE FRAIS À LA CRÊME** 6€
  OU COULIS DE FRUITS ROUGES

L'auberge Espagnole