

ABERICO

Tapas - Restaurant - Bar a Vin - Lounge

TAPAS

FRITES MAISON 5€

POULET FRIS
3 - 4 Blanc de Poulet (origine France)
Marinade Tandori (24h minimum),
Chapelure Japonaise Panko 10€

OEUF MAYONNAISE
2 oeufs dur (Gros calibre)
Mayonnaise maison Aberico 5€

PIMIENTOS DE PADRON
Environ 10 Poivrons doux de padron
sauté a la plancha,
sauce tartare, sel de guérande,
cébette 7€

CROQUETAS DE PIQUILLOS
6 Croquetas aux poivron basque
piquillo 7€

BURRATA
Fromage Italien crémeux (125 g),
Tomates anciennes, Pesto maison,
Velour balasamique sur un nid de
roquette 10€

CHIPIRON
Environ 10 petites sèches,
Piperade basque, Persillade 12€

PIPERADE BASQUE
Piperade Basque (Poivrons rouges,
vert, jaune, oignon, ail)
Chorizo, Feta. 10€

TXISTORA BASQUE
2 saucisses légèrement épicées
(piment doux),
Reduction balsamique, Nid de roquette 7€

TARTARE DE TRUITE
Truite du pays basque, Vinaigrette
mangue, huile de sesame, cébette 12€



PLANCHE MIXTE 15€
Charcuterie et Fromage

PLANCHE CHARCUTERIE 11€
Jambon serrano grande Réserve
(18mois), Filet d'échine au poivre ,
Lomo iberico, Saucisson basque,
Chorizo, Jambon de sanglier

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGE 11€
Fromage de brebis Basque, St Felicien,
St Maure de tourraine, crottin de
Fromage Chèvre, Camembert

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 11€
Houmous, Guacamole, Tapenade

ASSIETTE SAUCISSON BASQUE 6€

ASSIETTE PALETA IBÉRIQUE 10€
Épaule du jambon pata negra (30 mois
d'affinage)

DESSERTS

PAIN PERDU 5€

CRÈME BRÛLÉE 5€

MOELLEUX 5€

ÎLE FLOTTANTE 5€

PERRIER 2€

SODAS 2,5€
Coca Cola ; Coca Cola 0 ; Ice-Tea ;
Oasis ; Orangina ; Schweppes Agrum

BOISSONS

CITRONNADE MAISON 4€

SANGRIA MAISON 5€

BIÈRES PRESSION

BLONDE : GOUDAL
25CL : 4€
50CL : 6€

BLANCHE : HOEGARDEEN
25CL : 5€
50CL : 7€

Chateau Fleur la Mothe
(BORDEAUX ; Pauillac)

VIN
Rouge: Merlot Cabernet ; Sauvignon
Blanc: Sauvignon Blanc
Rosé: Cabernet Sauvignon ; Cabernet Franc

4,5€
 22€