

# Le Gig TAPAS

MEZZÉ GASCON


QU'ES AQUÔ? DES PETITS PLATS CONVIVIAUX À PARTAGER (OU PAS...)

## LES NHACS

LES TAPAS EN GASCON



### L'OS À MOELLE

Attention 15min d'attente 

Os de bœuf fendu, sel du Béarn, ail frais, persillade, toasts grillés

QUANTITÉ

10€

### LE CEVICHE DU MOMENT

Marinade à la Péruvienne, citron, grenade et baies roses, herbes fraîches, passion

12€

### CŒURS DE CANARD

Cœurs de canard, ail, persil, déglçage au vinaigre Balsamique

11,50 €

### TATAKI DE MAGRET À L'ASIATIQUE

Demi magret, juste saisie, marinade soja, gingembre, huile de sésame, coriandre.

12 €

### QUESADILLAS GASCONNES

Tortillas de blé, agneau confit et effiloché, épices douces légumes du moment, maïs grillé

10 €

### XISTORAS GRILLÉES & GUINDILLAS

Saucisses de porc au pimentón, piments verts doux au vinaigre

9,50 €

### ENCORNETS SAUTÉS

à la mode du GG, au beurre et aux herbes ni plus ni moins

10,50 €

### FOIE GRAS MAISON 50g

Mi-cuit mariné, fleur de sel du Béarn et poivre choisi

11€

### TAPAS SUGGESTION DU GG

Selon l'humeur des cuistots...

8,50 €

## LES RECETTES VEGÉ'

### ASPERGES GRILLÉES

Asperges vertes, mélange de graines, huile verte fumée et vinaigrette Spéciale GG

8,50€

### HOUMOUS À LA SYRIENNE

Au citron confit, cumin et paprika, croustillant tandoori et saveur pain d'épices

7 €

### GASPACHO DE SAISON

Soupe glacée de légumes de saison à siroter

7 €

### BURRATA & PESTO

Coeur de mozzarella, pesto maison de légumes du moment, pain noir

8,50€

## LES PLANCHES

QUANTITÉ

### PLANCHE CHARCUTERIES 220g

Jambon, saucisson, chorizo et terrine de campagne, guindillas, beurre

19,50 €

### PLANCHE MIXTE 220g

Sélection de charcuterie, 3 fromages du moment, confiture et condiments de saison

19,50 €

### TERRINE DE CAMPAGNE 110g

Terrine maison, à l'ancienne (cochon, foie, épices et herbes) cuite comme chez mamie

11 €

### DOUBLE PLANCHE 440g

38 €

### DEMI PLANCHE 110g

9,50 €

## LES GARNITURES

### FRITES SAUCE À L'AIL

Frites maison, arrosées d'une huile marinée à l'ail et cuites au gras de boeuf

4 €

### CHOU-FLEUR BANG BANG

Chou fleur mariné curry madras, légèrement frit à l'huile végétale, sauce au yaourt, zaatar et mélasse de grenade

4,5 €

## LES DESSERTS

### LE FLAN À L'ANCIENNE

Flan avec infusion de Lillet Blanc, fraises fraîches coupées & basilic

7 €

### PLANCHE DE GAUFRES

Sauces au choix : Chocolat maison, caramel beurre salé maison ou sucre

7 €

### LA COUPE DU GG

Selon l'inspiration tordue de nos cuisiniers

8 €

### SMOOTHIE DU MOMENT À SIROTER

Fruits du moment glacés mixés et shakés énergiquement au lait/ crème

7 €

FERMETURE DE LA CUISINE À 22 HEURES

Allergies ou intolérances, à noter ici