

# Les tapas

Service  
de 18h  
à 23h00

## Croque-Monsieur Italien

(Pain foccacia, Mortadelle IGP pistachée, Provolone fumé, béchamel)

11 €

## Planche de fromages

(St Nectaire laitier AOP, Brie de Meaux AOP, vieux Comte AOP, crottin de chèvre, Fourme d'Ambert AOP & chutney de figues)

17 €

## Planche de charcuteries

(Jambon cuit à la truffe blanche d'été, jambon de Parme AOC 14 mois, Mortadelle IGP pistachée, terrine campagnarde, saucisson sec Duculty)

17 €

## Planche du Jardin ( crudités, duo de sauces & légumes marinés )

15 €

## Crème d'artichaut à la truffe noire « Lou Rabasso »

11 €

## Panier de patates douces rôties façon New Orleans

(Épices Cajuns, fumée hickory, sauce au fromage frais & poivre Timut)

8 €

## Foie gras de canard au Champagne et aux 2 poivres

11 €

## Gaufres de Lièges & son duo de sauces sucrées

7 €

## Accords mer

(Servit en 6cl)

Vermouth Dolin dry	6 €
V. La Quintinye dry	6 €
V. Noilly Prat extra dry	6 €
V. Mancino dry	7 €
V. Mulassano dry	7 €
V. Alata dry	8 €
Mattei blanc Grd Rés.	7 €
Xérès Manzanilla	6 €
Xérès Amontillado	6 €
Saké Junmai (10cl)	8 €
Vodka Siwucha (5cl)	11 €
Vodka Squadron (5cl)	12 €
Original «Dry Martini»	11 €

( Part égale de vermouth dry & gin, 9cl )

\* Liste des allergènes sur demande



## Tapas de la mer



### Cœur de saumon fumé impérial de Norvège,

crème au fromage frais, zest de lime & soupçon de «Rinquinqu» aux notes de pêches et de cardamome verte

16 €

### Tarama de cabillaud à la truffe blanche d'été & ses blinis

11 €

### Rillettes de homard de l'Atlantique Nord

(issues de peches sauvages / BIO)

13 €

### Caviar Oscietre Prestige, 20gr

Dégustation trio de shots (hors alcool fort) 6 €

35 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets & service compris