

18H-23H30

. NOS TAPAS .

GRIGNOTAGE

CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 7 E

"Superbon" (truffe noire d'été) / 135gr

CHIPS AUX HERBES CRÉTOISES 6 E

"Superbon" / 135gr

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 25 E

Jambon de Parme 14 mois, saucisson sec "Duculty", jambon cuit à la truffe d'été crottin de chèvre, vieux Comté AOP 12 mois Tomme de Savoie AOP / 400gr

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE 10 E

"Superproducteur" / 90gr

RILLETTES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX 10 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

PATÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO 10 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 8.50 E

ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

C'EST HOT!

CROC "MISTER"

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" 16 E

crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin"

St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes

350gr / (coupé en 7)

TAPAS DE LA MER

RILLETTES DE LIEU NOIR AU FENOUIL 12 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

RILLETTES DE HOMARD 15 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE MERLU AUX GRAINES DE MOUTARDE BIO 10 E

"Superproducteur" / 90gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 15 E

Houmous Bio au citron confit (le temps des oliviers)

Crème fine de basilic de Gênes AOP

et Parmesan 24 mois (Superproducteur)

Caviar d'aubergines aux piments cuit au feu de bois (comptoir d'Arménie) / 180gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E

"Maison Plantin" / 100gr