

Nos Tapas.

HAPPY HOUR
- 20 % DE 18H À 19H

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 2.5 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, billes de mozzarella di Bufala DOP & huile d'olives Bio / 400gr

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE 10 E

"Superproducteur" / 90gr

PÂTÉ DE CAMPAGNE À L'ARMAGNAC 10 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

RILLETTES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX 10 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DE DORDOGNE 2.5 E

"Maison Lember" / Médaille d'Or 2025 / 120gr

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (+2) ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES 8.50 E

C'EST HOT !

CROC "MISTER" 16 E

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin" St Nectaire laitier AOP, jambon blanc 350gr / (coupé en 7)

CROC "VÉGÉ" 15 E

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème fine de tomate du Sud Ouest, chèvre chaud aubergines marinés, roquette, pickles d'oignon huile de pépins de courges / 350gr / (coupé en 7)

TAPAS DE LA MER

RILLETTES DE SAUMON BIO 12 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE HOMARD 15 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE BAR À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E

"Kaviari" / 90gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 15 E

Houmous au citrons confits Bio Purée d'olives aux figues caviar d'aubergines grillées & tomate / 180gr

DÉLICE DE CAROTTES ET DE TOMATES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E

"Maison Plantin" / 100gr