

MENU TAPAS AFTERWORK • 25€/pers

Apéritifs

Sodas et soft, bières pression 25cl, planteur maison, verre de vin

Tapas froids à partager

Jambon serrano

Affiné 18 mois & beurre truffé.

Rillettes de cochon

Pickles moutarde

Salmon toast

Fuet de notre artisan

Tapas chauds à partager

Encornets frits et mayonnaise spicy

Croquettes cheddar affiné et jambon Serrano

Bols de frites

Saint-Marcelin à la truffe



L'INCONTOURNABLE • 21,50€/pers

Uniquement les midis en semaine

Entrées

Salmon toast

Saumon légèrement cuit au sel, toast moelleux, beurré et doré, crème aux herbes et citron, pickles d'oignons et sésame noir.

ou

Oeufs Carbonarra

Œuf poché, crème de guanciale et Grana Padano.

Plats

Araignée de cochon

Sauce chimichurri, frites, salade.

ou

Encornets snackés

Purée au beurre fumée, légumes de saison et sauce hollandaise.

Desserts

Crème brûlée

À la fève de tonka.

ou

Mousse au chocolat

Noisettes caramélisées.





LE PREMIUM • 32,90€/pers

Apéritifs* ou 1 verre de vin + café

Entrées

Ardoise de Serrano 18 mois

Beurre à la truffe et pain grillé.

ou

Saint-Marcellin à la truffe rôti

Crème de truffe, bouquet de mâche.

Plats

Faux filet

Frites, salade, sauce au choix

ou

Pavé de saumon snacké à la plancha

Purée au beurre fumée, légumes de saison et sauce hollandaise.

Desserts

Pain perdu

Glace à la vanille de Madagascar et coulis de caramel.

ou

Pav'lova agrumes & praliné

Marmelade d'agrumes, sorbet orange sanguine, éclats de meringue, chantilly bergamote et praliné maison.



LA TABLÉE · 40 €/pers

Apéritifs* ou 1 verre de vin + café

Tapas à partager

Planche des copains à partager

Fuet de notre artisan charcutier, jambon Serrano 18 mois, chorizo ibérique, beurre truffé, terrine de campagne, croquettes cheddar affiné - jambon Serrano et mayonnaise spicy.

Plats à partager

Côte de boeuf grillée

1 kg pour 3 pers.

Frites et salade, sauce au choix.

Desserts

Café gourmand

Cookie, mousse au chocolat, crème brûlée et mini Pav'lova agrumes.