



TAPAS (par personne)

Tapas Chaudes (jusqu'à 22h)

Mini Cheese-Burgers – Boeuf d'Irlande (4 pièces) 20 € TTC

Assiette asiatique (6 pièces) 17 € TTC
(2 nems végétariens, 2 crevettes Panko, 2 samossas de légume, 2 gyosas de légumes)

Assiette de Falafels BIO (5 pièces) 15 € TTC
(Boulettes de pois chiche & fève, houmous libanais et pain pita)

Accras de morue (9 pièces) 9 € TTC
Sauce créole (cébette, ail, échalote, persil, piment végétarien, tomate, huile et vinaigre)

Tapas Froides

Verrine de guacamole aux épices, chips de socca 12 € TTC

Assortiment de crudités, sauce cocktail, sauce tartare, sauce ciboulette 12 € TTC
(carottes orange et jaune, céleri branche, concombre, chou-fleur blanc et violet, radis, tomates cerise, sucrine)

Jambon « Oro Blanco » de Teruel tranché au couteau, pain de campagne et condiments 15 € TTC

Chicken Wings, sauce ciboulette 15 € TTC

Assiette mixte 22 € TTC
(Jambon Serrano, jambon blanc truffé, rosette, chorizo, saucisson sec, pickles, condiments, Crottin de chèvre, Comté, Bleu de Bresse, Beaufort)

Tataki de bœuf et crudités, vinaigrette à la coriandre 25 € TTC

Foie gras de canard des Landes et sa brioche toastée, confiture d'oignons 27 € TTC

Mini Desserts « maison » 10 € TTC
(Tartelette au citron meringué, Paris Brest et son cœur coulant au praliné, Cheesecake pomme caramel, mousse chocolat noir, glace vanille coulis caramel)