

MENU

Tapas

SOIRÉE DU 18 JUIN 2026

LES TAPAS FROIDS

PLANCHE DE CHARCUTERIES	15€
JAMBON SERRANO, ROSETTE DE LYON, TERRINE MAISON & PICKLES	
HOUMOUS D'AVOCATS	8€
CHIPS DE TORTILLA	
MINI PITA DE THON FUMÉ	10€
WASABI MENTHE (4 PIÈCES)	
SMOOTHIE MELON GINGEMBRE CITRON	9€
GRESSIN SÉSAME AU JAMBON ROSTELLO	
CAVIAR D'AUBERGINES	9€
AU CITRON CONFIT, PAIN TOASTÉ AILLÉ	

LES TAPAS CHAUDS

NOIX DE ST JACQUES	15€
SNACKÉES À L'UNILATÉRIAL, SAUCE VIERGE AU CHORIZO (6 PIÈCES)	
BEIGNETS DE CREVETTES	10€
MAYONNAISE TOM YUM (6 PIÈCES)	
PIZZETTA MARGHERITA	12€
AU FOUR À BOIS	
PIZZETTA BIANCA	16€
(AIL, RICOTTA, PARMESAN & MOZZARELLA) AU FOUR À BOIS	
PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT	15€/100G
À PARTAGER (MINIMUM 300G)	
BROCHETTE DE POITRINE DE PORC	9€
FAÇON KEFTA, KETCHUP MAISON (2 PIÈCES)	
SAINT MARCELLIN RÔTI AU FOUR	11€
TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE	



TVA 10% et service compris

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

MENU

Tapas

SOIRÉE DU 18 JUIN 2026

LES GARNITURES

POMME DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE	6€
TEMPURA DE COURGETTES CERVELLE DE CANUT	7€

LES DESSERTS

LES 3 MIGNARDISES DU MOMENT	10€
DEMI ANANAS RÔTI À LA VERVEINE À PARTAGER	9€
GLACE ARTISANALE AU CHOIX : VANILLE, CITRON VERT, BALISIC, CHOCOLAT, PISTACHE, CRÈME FERMÈRE	3€/BOULE



AVEC LA PRÉSENCE DE LIONEL CRISTINO



TVA 10% et service compris

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes