

. 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

RILLETTES DE PORC BIO AUX POMMES ET CALVADOS 10 E

"Le Motay" / 90gr

C'EST HOT!

CROC "MISTER" 15 E

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" 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 SAUMON BIO 12 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE HOMARD 15 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE THON FUMÉ 10 E

"Superproducteur" / 90gr

TRUITE D'EAU DOUCE FUMÉ AU THYM ET GENIEVRE 10 E

"Fangts" / Boite de 110gr (Danemark)

MOULES À L'HUILE DE COLZA 8 E

"Kaviari" / 120gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 14 E

Houmous à la patate douce et curry, crème fine de basilic de Gênes AOP & Parmesan caviar d'aubergines aux épices / 180gr

TARTARE D'ALGUES BIO AU PESTO ROUGE 12 E

"Kaviari" / 90gr

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

"Plantin" / 100gr

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (* 2) ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES 8 E