

Le Restaurant
Bar à Tapas

L'A PROPOS

L'Ardoise

L'incontournable :

-Dégustation de charcuterie et de fromage	12€
-Tartare de bœuf et son gratin dauphinois maison	16€
-Pavé de saumon sauce aneth et son petit riz	12€
-Gratin de brandade de morue maison et ses toasts (salade)	10€
-Brochettes de saint jacques à la vanille et sa garniture	15€

Luxe : 10€

- Duo de foie gras (mi-cuit au sel Guérande, terrine), servi avec sa glace
- Assiette du Gers (cou farci de canard, gésier confit, magret de canard fumé, gratons) et sa salade à l'huile de noisette
- Gambas à la plancha (2 pièces)
- Seiche à la plancha
- Cuisses de grenouilles à la plancha
- Planche de fromages affinés

Découverte : 8€

- Pinchos de poulet au saté mode Balinaise
- Fines tranches de filet mignon sur canapé
- Tempuras de moules, accompagnés de vinaigre au vin rouge et échalotes
- Steak de thon à la plancha
- Filet de rougets sur lit de salade
- Œufs cocotte, parfum des bois truffé et ses mouillettes
- Planche de charcuterie rustique

Clasico Iberico : 6€

- Encornets frits au curry et paprika
- Accras de morue chapelure de muscade et pavots, petite sauce piment
- Friture de poissons
- Déclinaison de soupes maison, façon Grand-Mère
- Involtini de chèvre frais et jambon fumé au Pesto
- Boulettes de Falafel (pois chiche au cumin) et sauce crème fraîche
- Albondigas de carne (boulette de viande maison)
- Tortilla multi saveurs et espencat (aubergine, ail, poivrons rouges marinés à l'huile d'olive)

Pour 5 « clasico Iberico », le 6ème offert !

Les douceurs :

-Pana cota aux fruits rouges	5€
-Crème brûlée au parfum du jour	5€

-
- | | |
|---|------|
| -Pâtisserie du jour | 6.5€ |
| - Café ou thé gourmand
(Café ou thé accompagné de son mini délice, d'une mignardise et d'une petite verrine) | 6.5€ |

Les mets proposés, sont élaborés en fonction de la saison. Présentés sous forme de tapas.

L'A PROPOS