

NOS TAPAS

LES ASSIETTES DE TAPAS À 16€

(À déguster seul ou à partager)

— Ô MAZETTE —

Rillettes de lapin aux pistaches
Crostinis de pavé de cerf et purée de panais rôtis
Samossas de champignons sauvages et ventrèche

— LA MER —

Beignets de calamars panés et aioli
Bol de palourdes sauce satay
Rouleaux de thon juste cuit, crème d'avocat au wasabi

— LA VÉGÉTARIENNE —

Tempura de légumes, germes et herbes fraîches
Croquettas de potimarron et brebis
Bol de champignons sauvages marinés à la thaï

LES PORTIONS DE TAPAS À 7€

- Charcuterie Ibérique : saucisson, chorizo, lomo
- Jambon Serrano et Manchego, pan con tomate
 - Rillettes de lapin aux pistaches
- Crostinis de pavé de cerf et purée de panais rôtis
- Tempura de légumes, germes et herbes fraîches
 - Samossas de fromage de chèvre
 - Beignets de calamars panés, aioli
 - Croquettas de fromage
 - Croustillants de gambas
 - Travers de porc sauce barbecue



LA PORTION DE TAPAS À 12€

- Assortiment de fromages affinés de chez Živeli, 5 variétés, pickles et marmelade de kumquats

MENU À 30.00€

— Entrée/Plat/Dessert —

DUO D'ENTRÉES

RILLETTES DE LAPINS aux pistaches & SAMOSSAS DE CHAMPIGNONS sauvages.....	12.00€
BEIGNETS DE CALAMARS panés, aioli & ROULEAUX DE THON juste cuit, crème d'avocat au wasabi	12.00€
TEMPURA DE LÉGUMES , germes et herbes fraîches & CROQUETTAS DE POTIMARRON et brebis.....	12.00€
CRÈME DE POTIMARRON au crumble de châtaignes & CROUSTILLANT DE VENTRÈCHE	12.00€

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU , copeaux de Manchego, câpres, coulis de piquillos et pommes pont neuf	18.00€
WOK DE NOUILLES JAPONAISES , légumes croquants et brochette de magret de canard et caille marinés	16.00€
WOK DE NOUILLES JAPONAISES , légumes croquants et brochette de gambas, encornets et poisson du moment	17.00€
LE VÉGÉTARIEN , inspiration du chef selon le marché	15.00€

Nous vous proposons en plus de la carte, une viande et un poisson du moment selon le marché et la saison

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS de chez Živeli à Lagrasse (supp. 2.00€ au menu)....	8.00€
POIRE BOURDALOUE : gâteau fondant à la poire pochée et compotée de prunes....	6.00€
TARTE AU FROMAGE BLANC , coulis de mûres et crumble de noisettes.....	6.00€
PÊCHÉ D'EVE : pomme rôtie au four, glace vanille et sauce toffee aux noix	7.00€
GOURMAND : 3 mini desserts maison du jour	7.00€
CAFÉ GOURMAND : café et 3 mini desserts maison du jour (supp. 1.00€ au menu).....	8.00€
GLACES ET SORBETS : (voir la carte) Coupes glacées (supp. 2€ au menu)	