



- NOS TAPAS -

- Caponata sicilienne - 7€
- Haricot vert, yaourt à l'ail et graines de tournesol - 7€
- comté 22 mois, prunes rôties et noix - 8€
- Caviar d'aubergine et focaccia - 8€
- Anchois marinées et grenade - 12€
- Rillettes de lieu noir, pain grillé - 12€
- Jambon Prince de Paris et cornichons - 13€
- Carpaccio de rôti de boeuf pickles et câpres - 16€
- Sashimi de thon, figues et piment - 17€

- Pommes de terre au four et sauce tartare - 6€
- Ailes de poulet marinées - 12€
- Empanadas de boeuf, sauce chimichurri - 13€
- Cromesquis aux champignons, sauce andalouse - 14€
- Moules de bouchot et persillade - 15€
- Travers de cochon rôti (1 kg) et réduction de verjus - 46€

- DESSERTS -

- Pomme au four, fruit sec, miel et fromage blanc - 7€
- Panna cotta à la lavande, fraises, myrtilles et menthe - 7€
- Budin de pan, chantilly et caramel - 7€



- OUR TAPAS -

- Sicilian caponata - €7
- Green beans, garlic yoghurt and sunflower seeds - €7
- 22-month Comté cheese, roasted plums and walnuts - €8
- Eggplant caviar and focaccia - €8
- Marinated anchovies and pomegranate - €12
- Coal rillettes, toasted bread - €12
- Prince de Paris ham and gherkins - €13
- Carpaccio of roast beef with pickles and capers - €16
- Tuna sashimi, figs and chilli pepper - €17

- Baked potatoes and tartar sauce - €6
- Marinated chicken wings - €12
- Beef empanadas, chimichurri sauce - €13
- Mushroom croques, Andalusian sauce - €14
- Bouchot mussels and parsley - €15
- Roast pork ribs (1 kg) and reduction of verjuice - 46€

- DESSERTS -

- Baked apple, dried fruit, honey and cottage cheese - €7
- Panna cotta with lavender, strawberries, blueberries and mint - €7
- Budin de pan, whipped cream and caramel - €7