

LA CUISINE

LES GRIGNOTAGES (AVANT 19H)

Plateau de charcuterie : 19€

Plateau de fromages : 19€

Paté de foie de porc maison MARTY : 8€

Sucettes de chèvre frais x6 : 5,50€

LES TAPAS

Plateau de charcuterie : jambon Serrano, coppa des Pyrénées, rosette de Lyon, chorizo ibérique, pâté et boudin noir Maison Marty : **19€**

Plateau de fromages : brie, tomme des Pyrénées, cabécou, comté et bleu d'Auvergne : **19€**

Trio de tartinables : houmous de pois chiches, guacamole et tzatziki : **9,50€**

Burrata crémeuse : gaspacho de petits pois, burrata crémeuse et légumes primeurs (carottes fanes, asperges vertes et pois gourmands) : **12€**

Pâté de foie de porc Maison Marty : 8€

Foie gras maison aux fruits de saison : 18€

Tartare de saumon frais et haddock fumé : (vinaigrette Osaka : wasabi, huile de pistache, huile de cacahuète, sauce soja, gingembre, citron vert et vinaigre de riz) : **14€**

Sucettes de chèvre frais x6 : chèvre frais aux fruits du mendiant (pistaches, noix, pignons de pin, abricots secs et pruneaux) : **5,50€**

Huîtres x6 Marennes d'Oléron : 11€

Huîtres x12 Marennes d'Oléron : 20€

Crevettes gros calibre x10 : 12€

Croquetas au jambon ibérique et mayonnaise sriracha maison x8 : 14€

Tenders de poulet panés maison et mayonnaise aux herbes : 12,50€

Pastilla à l'effiloché de joue de bœuf confite, jus de viande : 14€

Frites maison et mayonnaise : 5,50€

Camembert rôti aux herbes de Provence et miel : 12,50€

Gyozas VG, sauce thaï x6 : 9€

LES GRILLADES AU BBQ

Magret de canard entier IGP GERS : 26€

Bavette d'Aloyau : 19€

Mètre de saucisse de Toulouse : 26€

Pluma ibérique : 19€

Brochettes de poulet : 16€

LES DESSERTS

Brownie mi cuit fleur de sel aux noix de pécan et sa mousse chocolat blanc pistache : 9,50€

Panier de mini-financiers x8 : 6,50€

Crumble aux pommes caramélisées : 8€