

LA CUISINE

LES GRIGNOTAGES (AVANT 19H)

Fuet catalan : 9€

Plateau de fromages : 19€

Paté de foie de porc maison MARTY 190g : 8€

Sucettes de chèvre frais x6 : 5,50€

LES TAPAS

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

Guacamole et ses nachos : guacamole maison, nachos, cheddar et jalapenos : 10€

Jambon Duroc : 15€

Pan con tomate et jambon Duroc : 18€

Fuet catalan : 9€

Paté de foie de porc maison MARTY 190g : 8€

Burrata crémeuse : avec sa piperade de poivrons rouges : 13,50€

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€

Carpaccio de poulpe : marinade thaï : 13,50€

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 n°3 : 11€

Huîtres x12 Marennes d'Oléron n°3 : 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€

Nems 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 : 13,50€

LES GRILLADES AU BBQ

Magret de canard entier IGP GERS : 27€

Bavette d'Aloyau : 19€

Mètre de saucisse de Toulouse : 28€

Pluma ibérique : 19€

Brochettes de poulet : 16€

Côte de cochon : 24€

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€