



### **Les « tapas » froides**

Tataki de thon rouge, sésame, légumes pickles, wasabi	€ 12.00
Asperges du Pays grillées, vinaigrette de ma Maman...	€ 12.00
Tartare de bœuf, houmous, ail des ours	€ 12.00
Le cabillaud royal mariné au lait de coco et citron vert	€ 12.00
L'escalope de foie de canard poêlé cuisinée en chaud-froid, Déclinaison sur l'artichaut	€12.00

### **Les « tapas chaudes »**

Palourdes, ail de Provence, persil plat	€ 14.00
Filets de sole, spaghettis de légumes, sauce Chablis	€ 17.00
Agneau, piperade maison, jus aux herbes	€ 17.00
Pressa de porc ibérique, girolles, fèves des marais	€ 19.00

### **Tous les midis**

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00



### **Hors tapas**

Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre,  
Jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison  
€ 34.00

L'assiette de fromages affinés  
€ 10.00 /avec le vin € 16.00

### **Les desserts**

*Les desserts nécessitent un certain temps de préparation.  
Merci, si possible, de les commander en début de repas.*

Le dessert du jour...	€ 10.00
La crème brûlée	€ 10.00
L'île flottante, caramel au beurre salé	€ 10.00

### **Tous les midis**

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00