



Les « tapas » froides

Le maatje, la garniture en tartare	€ 12.00
Méli-mélo d'asperges et gambas	€ 12.00
Notre version de la tomate-mozzarella	€ 12.00
Le buisson de truffes d'été à la façon de Tonton Jacques	€ 15.00
Le homard demoiselle en saladiné, Vinaigrette au raifort, pomme verte	€ 15.00

Les « tapas chaudes »

Palourdes, ail de Provence, persil plat	€ 14.00
Le poisson du jour en nage d'asperges du Pays	€ 19.00
Le médaillon de filet de veau rôti, jus tomate à la sauge	€ 18.00
La rencontre entre le ris de veau et le homard baby	€ 20.00

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
L'abricot, miel de Lasne, thé matcha	€ 10.00
Sur une idée de forêt noire...	€ 10.00

Forfait vins tapas

3 verres - € 20,00 ou 4 verres- € 26,00