

La Carte

De 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

L'Ibérique/ The Iberian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, pain toasté et tomates séchées.

Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, toasted bread and dried tomatoes.

25 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté.

Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted.

22 EUROS

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper, toasted cereal bread.

28 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits,

a salad of tangy young shoots and bread.

21 EUROS

La planche mixte / The mixed board

Une sélection de nos 4 planches du moment.

A selection of our 4 current boards.

45 EUROS