

À LA CARTE

A GRIGNOTER

Avant de commencer

Jambon de vieille truie Arrosagaray 70g 9

Pain grillé cocktail de tomates ail rose zébré 6

Cécina de Galice 70g 11

VOTRE SELECTION DE CROQUETTES À la pièce 1,50

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Jambon mayo aux herbes

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

Pour commencer ou pour tout un repas
Seul ou à partager

Tête de veau cuite sur la plaque condiment aux herbes
paille de pomme de terre 13

Bouillon de poissons de roches espuma moules safran 9,50

Sardines marinées tomates amandes mangue jeunes pousses 12,50

Tataki de thon blanc condiments huitres laitue de mer 10,50

Houmous de pois carrés tomates confites En plat 18

UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Pommes frites au couteau 4

Salade et jeunes pousses 3

Panisses "ketchup piquant" 4,50

Tomates de Romain pistou vieux Xérès 4

PLATS

Casseron à la plancha crème de pomme de terre
vieille truie jus à l'encre 21

Côte de bœuf de Galice 30 jours cuite à la braise
Frites salade et jeunes pousses sauce "choron" 9,90 [100g]

À partager | 40 minutes

Abanico de cochon ibérique à la braise piperade jus pimenté 22

Tentacule de poulpe au barbecue panisses aioli 25

Suggestion du moment

MENU DU MOMENT

Menu complet 46 / •34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Pour grignoter notre Frito Misto

Bouillon de poissons de roches espuma moules safran

- Notre vitello tonnato anchois OO
- Cochon de lait au four à braise trompettes de la mort
- Figues rôties sorbet burrata

En accord Notre Cocktail

[Bulles de Gaillac liqueur de cédrat granité oseille]

Et 2 verres de vins

12

MENU DU DÉJEUNER 19

Entrée Plat | Plat Dessert 16

Servi du mardi 21 au vendredi 24 midi hors jour fériés

Paleron de bœuf en salade "gribiche" œuf rapé

Quenelles de saumon sauce nantua

OU

Suggestion du moment Supplément +8

Tatin de pommes bio

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Millat / Plat du moment / Coupe chocolat glace vanille chantilly

FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud

Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison

Vanille | pomme | raisin

7

Namelaka fruits rouges sauvages crème glacée cèpes

11

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone
fruits rouges

10,50

"Sablé citron meringué" sorbet basilic

9

Le chocolat ganache agrumes sorbet olives vertes

9,50

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération