

APÉRITIF

Pineau Des Charentes Château Beaulon 5 ans - 10

Apéritif Maison « cava / vermouth » - 12

Apéritif maison, sans alcool - 10

Porto Blanc / Rouge - 10

Blanc Cassis - 12

Kir Royal - 14

Gin-tonic « Raw » Catalan - 16

Cava la coupe- 10

Champagne la coupe -14

Vermouth blanc ou rouge - 10

LE MENU LUNCH - 30

Disponible le midi en semaine

Mise en bouche

1 entrées - 1 plat - 1 dessert

LE MENU DU COMPTOIR - 70

Mise en bouche :

2 entrées - 1 plat - 1 dessert

ENTRÉES

Jambon de chez Maldonado,

PURÉE DE TOMATES/PAIN CRISTAL/ AMANDES SALÉES - 20

Saint Jacques boulonnaises snackées

COQUES FRAÎCHES/CROQUETTE CHAMPIGNONS DES BOIS/

BEURRE BLANC VERMOUTH - 26

Encornets de saint Jean de Luz

EN TAGLIATELLES/CRÈME DE MANCHEGO/CRUMBLE DE CHORIZO

- 24

Oeuf parfait

SOBRASSADA/COULIS DE TOMATES/ESCARGOTS/OLIVES/

CROUTONS - 24

Lard de porc confit

PAIN BAO/CORIANDRE/JULIENNE DE POIREAUX/SAUCE PLUME -

20

Suprême de poularde de chez Daudet

RÔTI/MOUSSELINE DE CÉLERI/POMMES CROQUETTES/JUS À LA
TRUFFE - 35

Dos de bar cuit sur peau

FIDEUA/HUILE D'OLIVES EXTRA VIERGE - 35

Côte de porc ibérique à la plancha

POIS CHICHES/VINAIGRE DE XÉRÈS - 30

Pièce de boeuf sélection «Table du boucher»

ANCHOIS/PADRON/PATATAS BRAVAS/SALADE DE JEUNES
ÉPINARDS - 40

Jambe de poulpe

FOIE GRAS POÊLÉ/PURÉE ROBUCHON TRUFFÉE/JUS DE VEAU -
45

DESSERTS

Glace à la vanille de Tahiti

CHOCOLAT VALRHONA 66%/CRÈME FRAÎCHE - 16

Dessert du jour

- 14

Sabayon

CAVA/LIQUEUR 43 -16

Assiette de fromages affinés -14

-

NOUS NE TRAVAILLONS QUE DES PRODUITS FRAIS, IL EST DONC
POSSIBLE QU'UN PLAT SOIT MODIFIÉ. SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE

ALIMENTAIRE,

MERCI D'EN INFORMER VOTRE SERVEUR