

Menu

Wine tastings

2 steps 24€
2 verres de vin (rouge et/ou blanc)
Petite sélection de fromages

3 steps 31€
3 verres de vin (rouge et/ou blanc)
Petite sélection de fromages

4 steps 38€
4 verres de vin (rouge et/ou blanc)
Petite sélection de fromages

Les mixtes

Charcuterie
Classique 19€ / Moyenne 27€ / Grande 35€

Fromage
Classique 19€ / Moyenne 27€ / Grande 35€

Charcuterie-fromage
Classique 21€ / Moyenne 29€ / Grande 37€

Les inclassables

Le carpaccio de black angus - 11€
La terrine de campagne (190g) - 10€
Le Saint Marcellin entier - 9€
Le Saint Marcellin entier à la truffe - 11€

La mer

Les sprats à l'huile d'olive - 10€
Les sprats à la provençale - 10€
Les chipirons à l'encre - 9€
Les filets de bonite huile d'olive - 13€

Les légumes

Les artichauts alla Romana - 11€
Les poivrons-cerises farcis au fromage - 10€
Les poivrons grillés au feu de bois - 9€
Les asperges - 9€

Les tartinables de légumes

Le tartinable d'artichaut - 9€
Le tartinable de tomate séchée - 9€

Les tartines Pintxos

Jambon à la truffe, comté, pesto - 10€
Coppa, piquillos, tomate séchée - 10€
Black angus fumé, pesto, parmesan - 10€

Les cochons noirs des Pyrénées

La terrine nature (190g) - 12€
La terrine au Jurançon (190g) - 12€

Les jambons espagnols

Cebo di Campo Ibérico - 14€
Serrano Gran Reserva - 12€

Les charcuteries

Le jambon cru espagnol (selon arrivage) - 12€
Le jambon à la truffe - 11€
Le saucisson fermier du Cantal - 10€
Le chorizo - 9€
La coppa - 10€
La coppa épicée - 10€
Le speck du Frioul - 10€