



ON MANGE !

LAS TAPAS DE LOS DOS AMIGOS • DU MARDI AU SAMEDI SOIR

LA CHARCUTERIE.

TRANCHÉE MINUTE, SERVIE AVEC PAIN & BEURRE

LE FUET CATALAN 5

SERVI ENTIER, À DÉCOUPER PAR VOS SOINS

LA PERCHE ARDÉCHOISE 6

LE JAMBON DE PAYS 6

LE JAMBON BLANC TRUFFÉ 7

LA TERRINE DU CHEF 7

MAISON, À LA PISTACHE & AU VIN BLANC

LE FROMAGE.

SERVI AVEC PAIN & CONDIMENTS

LE SAINT-NECTAIRE 5

AVEC CONFITURE DE FIGUES & NOISETTES

LE GORGONZOLA 6

AVEC MIEL DE FLEURS & NOIX

L'OSSAU-IRATY 6

AVEC CONFITURE DE CERISES NOIRES & AMANDES

LA BURRATA 6.5

AVEC HUILE D'OLIVE & BASILIC

LE SAINT-MARCELLIN 6.5

AVEC CONFITURE D'ABRICOTS & PISTACHES

LE GOUDA TRUFFÉ 7

AVEC MIEL DE LAVANDE & GRAINES DE TOURNESOL

CÔTÉ TERRE.

LAS ALLONDIGAS (3 BOULETTES DE BOEUF) 4

LE POULET SATAY (2 BROCHETTES) 5

LE POULET TERIYAKI (2 BROCHETTES) 5

LES CHORIZOS GRILLÉS (2 PIÈCES) 6

CÔTÉ MER.

LA FRITURE DE JOELS 3.5

PANURE MAISON, JUS DE CITRON

LES CUISSES DE GRENOUILLES 7

SAUCE À L'AIL NOIR & PERSILLADE

LE TATAKI DE THON 8

FINEMENT SAISI, SÉSAME NOIR, SAUCE SOJA

CÔTÉ VÉGÉ.

LOS PIMIENTOS DEL BABA 3.5

EL PAN CON TOMATE 4

LAS PATATAS BRAVAS 5

LE HOUMOUS « COMME À BEYROUTH » 6

LA TAPENADE DE L'OLIVIER 6