



LES TAPAS DU CHEF BRICE.

DU MARDI AU SAMEDI SOIR

CÔTÉ PÊCHEUR.

LA BRANDADE DE BRICE RECETTE TRADITIONNELLE DU CHEF	7
L'ENCORNET GÉANT LAMELLE À LA PLANCHÀ, SAUCE ROUILLE	6
LE GRAVLAX DE TRUITE GAUFRE CROUSTILLANTE, CRÈME FOUETTÉE À L'ORANGE	8
LE TENTACULE DE POULPE TECHNIQUE « KARAAGE », MAYONNAISE SRIRACHA	9

CÔTÉ CHASSEUR.

LE CHORIZO & L'ŒUF LE MEILLEUR DUO QUE VOUS AUREZ GOÛTÉ CETTE ANNÉE	7
LA KEFTA À LA « MEXICAINE » KEFTA MAISON, COULIS DE POIVRONS GRILLÉS	6
LA KEFTA À LA « LIBANAISE » KEFTA MAISON, YAOURT AUX HERBES FRAÎCHES	6
LES CŒURS DE CANARD EN BROCHETTE, EN PERSILLADE	9

CÔTÉ CUEILLEUR.

LES BRAVES PATATES	5
L'AUBERGINE EN TZATZIKI	6
EL PAN CON TOMATE	4
EL PAN CON MAÏS	5

L'ÉTAL DU CHARCUTIER.

LE FUET CATALAN SERVI ENTIER, À DÉCOUPER PAR VOS SOINS	5
LE JAMBON TRUFFÉ	7
LE LOMO AFFINÉ	8
LES RILLETES DU CHEF MAISON, AU POULET & À L'ESTRAGON	8

LA CAVE À FROMAGES.

LE SAINT-NECTAIRE	5
LE GORGONZOLA	7
LE GOUDA TRUFFÉ	8
LE SAINT-MARCELLIN FRAIS	7
LE SAINT-MARCELLIN RÔTI AU MIEL & AU THYM	9
LES CONDIMENTS DU CHEF ASSORTIMENT DE GRAINES & CONFITURES POUR UN ACCORD PARFAIT AVEC VOTRE FROMAGE	+2

LES DESSERTS DU JOUR.

À DEMANDER À VOTRE SERVEUR

LE CONSEIL DU CHEF.

POUR GRIGNOTER	1 TAPAS
POUR UN REPAS	3 TAPAS
POUR LES GOURMANDS	5 TAPAS