



LES TAPAS DU CHEF BRICE.

DU MARDI AU SAMEDI SOIR

CÔTÉ PÊCHEUR.

LA BRANDADE DE BRICE
RECETTE TRADITIONNELLE DU CHEF

L'ENCORNET GÉANT
LAMELLE À LA PLANCHA, SAUCE ROUILLE

LE GRAVLAX DE TRUITE
GAUFRE CROUSTILLANTE, CRÈME FOUETTÉE À L'ORANGE

LE TENTACULE DE POULPE
TECHNIQUE « KARAAGE », MAYONNAISE SRIRACHA

CÔTÉ CHASSEUR.

LE CHORIZO & L'ŒUF
LE MEILLEUR DUO QUE VOUS AUREZ GOÛTÉ CETTE ANNÉE

LA KEFTA À LA « MEXICAINE »
KEFTA MAISON, COULIS DE POIVRONS GRILLÉS

LA KEFTA À LA « LIBANAISE »
KEFTA MAISON, YAOURT AUX HERBES FRAÎCHES

LES CŒURS DE CANARD
EN BROCHETTE EN PERSILLADE

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.

| | | |
|---|--|---|
| 7 | LE FUET CATALAN SERVI ENTIER, À DÉCOUPER PAR VOS SOINS | 5 |
| 6 | LE JAMBON TRUFFÉ | 7 |
| 8 | LE LOMO AFFINÉ | 8 |
| | LES RILLETTES 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 | +2 |
| ASSORTIMENT DE GRAINES & CONFITURES POUR UN ACCORD PARFAIT AVEC VOTRE FROMAGE | |

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 |