



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

7 **LE FUET CATALAN** 5

SERVI ENTIER, À DÉCOUPER PAR VOS SOINS

L'AUBERGINE EN TZATZIKI

6 **LE JAMBON TRUFFÉ** 7

EL PAN CON TOMATE

LE LOMO AFFINÉ 8

EL PAN CON MAÏS

9 **LES RILLETTES DU CHEF** 8

MAISON, AU POULET & À L'ESTRAGON

LA CAVE À FROMAGES.

LE SAINT-NECTAIRE 5

LE GORGONZOLA 7

LE GOUDA TRUFFÉ 8

LE SAINT-MARCELLIN FRAIS 7

LE SAINT-MARCELLIN RÔTI 9
AU MIEL & AU THYM

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



LES BREUVAGES DE GROBIN.

DU MARDI AU SAMEDI SOIR

LES BIÈRES EN PRESSION.

	DEMI	PINTE
LA BLONDE • PHOCÉENNE • 4,2° FINE & LÉGÈRE, LE SOLEIL DE MARSEILLE	3	5.50
L'IPL • OCCICAÑA • 5° FLORALE & HOUBLONNÉE, MADE IN OCCITANIE	3.50	6.50
LA BLANCHE • GALLIA • 4° LÉGÈREMENT ACIDULÉE, BRASSÉE À PARIS	4	7.50
LA BLONDE • CINEY • 7° HOUBLONNÉE & PUSSIANTÉ, ABBAYE BELGE	4.50	8.50

LES ALCOOLS À DÉGUSTER.

	SHOT	VERRE
LES RHUMS ARRANGÉS MAISON PARFUMS ARTISANAUX DU MOMENT, À DEMANDER À VOTRE SERVEUR	4	7
LES LIQUEURS GET 27, GET 31, LIMONCELLO, BAILEYS, MALIBU	3.50	6
LES EAUX DE VIE POIRE, MIRABELLE, PRUNE, MARC DE RAISIN, COGNAC, ARMAGNAC, GÉNÉPI	4	7

LES CLASSIQUES.

LES ANISÉS RICARD, 51, PANIS, CASANIS, BERGER BLANC	2.50
LES AMERS SUZE, CAMPARI, APÉROL	4
LE MARTINEAU MARTINI BLANC OU ROUGE	5
LES « LONG DRINKS » (ALCOOL + SOFT) WHISKY COCA, VODKA HEXIS, GIN TONIC, VODKA ORANGE, RHUM COCA, ETC.	7

LES COCKTAILS CRÉATION.

LES SPRITZ APÉROL, PROSECCO, PERRIER, ORANGE OPTIONS : CAMPARI, MELON, SAINT-GERMAIN	8
LA PIÑA COLADA (OPTION VIRGIN : 6) RHUM, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, LIME	8
LES MOJITOS (OPTION VIRGIN : 6) RHUM, LIME, MENTHE, SUCRE DE CANNE, PERRIER OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
LE TI' PUNCH RHUM, LIME, SUCRE DE CANNE	8
LES CAÏPS CACHAÇA (OU VODKA), SUCRE DE CANNE, LIME OPTIONS : CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION	8
LE MONKEY D. DRAGON SIGNATURE WHISKY « MONKEY SHOULDER », CITRON VERT, JUS DE GOYAVE & FRUIT DU DRAGON, « ANGOSTOURA »	10
LE JIMI HENDRICK'S SIGNATURE GIN « HENDRICK'S », TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE JASMIN, BASILIC FRAIS	12

LES SOFTS. (SANS ALCOOL)

L'EAU MINÉRALE (1L) VITTEL	4
L'EAU GAZEUSE (33CL 1L) PERRIER	3.50 5
LES SODAS COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, SCHWEPPES TONIC / AGRUMES, LIMONADE	3.50
LES SIROPS (50CL) GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, ORGEAT, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, KIWI, CASSIS, VIOLETTE, CERISE, PAC, GAMBETTA	2.90
LES JUS DE FRUITS ORANGE, ANANAS, POMME, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE	3.50



UN VIN POUR ACCOMPAGNER VOS TAPAS ? CONSULTEZ NOTRE CARTE DE VINS FINEMENT SÉLECTIONNÉS.