



LES TAPAS D'AUTOMNE.

DU MARDI AU SAMEDI SOIR • PAR LE CHEF JULIO

LES CRÉATIONS TAPAS.

DES CRÉATIONS CULINAIRES QUE VOUS NE TROUVerez QU'À MAURIN !
SIGNÉES AVEC PASSION PAR LE CHEF JULIO.

LA TAPENADE À L'ANCIENNE  **5**
TAPENADE D'OLIVES NOIRES, CROÛTONS MAISON

LE HARIC'HOUMOUS  **5.5**
PAIN PITA, HARICOTS BLANCS, GINGEMBRE, GRAINES DE COURGE

LES FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF **6**
FRITES FRAÎCHES, DOUBLE CUISSON

LES CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE **6.5**
RECETTE À L'ESPAGNOLE, SERVIES PAR 3

L'ŒUF MIMOSA CROUSTILLANT **7**
À MA FAÇON, BLANC D'ŒUF PANÉ, CRÈME AU CHORIZO

LA TARTE À L'OIGNON « ARGENTINE »   **7.5**
COMME UNE EMPANADA, OIGNONS CONFITS, FROMAGE BLEU

L'ŒUF PARFAIT AUTOMNAL  **8**
ŒUF PARFAIT CUIT 1H, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS DE SAISON

LE CHICKEN'S POP-CORN  **8**
BOULETTES DE POULET PANÉ, SAUCE TARTARE MAISON

LE BUTTERNUT BIEN RÔTI  **8.5**
TRANCHES DE BUTTERNUT LAQUÉES AU MIEL, FÊTA, NOIX

LA VRAIE RILLETTE DE COCHON **8.5**
RILLETES DE JOUE DE COCHON, CONFITES AU BANYULS

LA SALADE « SOUVENIR DE BANGKOK » **9**
SALADE À LA THAÏLANDAISE, BELLES GAMBAS CROUSTILLANTES

LA BROCHETTE DE KEFTA FUMÉE **9**
TORTILLA CRISPY À LA KEFTA ET À LA RACLETTE FUMÉE

LE CRUDO DE THON ROUGE **10**
FINES TRANCHES DE THON CRU, SAUCE VIERGE À LA MANGUE

LA TAGLIATA DE BŒUF « AUBRAC » **12**
BŒUF SAISI, RÉDUCTION AU PORTO, PICKLES OIGNONS ROUGES

LE FOIE GRAS MAISON À L'ARMAGNAC  **13**
SUR SON PAIN BRIOCHÉ, CHUTNEY À LA MANGUE

LA CAVE À FROMAGES.

FROMAGES RARES FINEMENT SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE
AFFINEUR MAÎTRE BOULENZOU.

LE BLEU DES CAUSSES FERMIER • AVEYRON  **6**
VACHE • PERSILLÉ & CRÉMEUX • LAIT CRU

LA MANIGODINE • HAUTE-SAVOIE   **6.5**
VACHE • COULANT & BOISÉ • LAIT CRU

LA ROUELLE CENDRÉE DU PIC • TARN  **7**
CHÈVRE • FLEURI & ÉQUILIBRÉ • LAIT CRU

LA TOMME AUX CÈPES • ALPES AUTRICHIENNES  **7.5**
VACHE • C'EST L'AUTOMNE ! • LAIT THERMISÉ

LE P'TIT TERRIEN DU LARZAC • AVEYRON   **15**
BREBIS • RÔTI AU FOUR • SERVI CHAUD • À PARTAGER

LE PORC NOIR DE BIGORRE.

CHARCUTERIES ARTISANALES D'EXCEPTION DE L'AOP « NOIR DE
BIGORRE ». TRANCHÉES MINUTE.

LE CHORIZO • AOP NOIR DE BIGORRE  **9**
AFFINAGE NATUREL • DOUX & ÉPICÉ

LE SAUCISSON • AOP NOIR DE BIGORRE  **10**
AFFINAGE NATUREL • NOTES DE NOISETTE & DE GLAND

LE JAMBON CRU • AOP NOIR DE BIGORRE   **12**
AFFINÉ 24 MOIS • FONDANT & BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

LE CHARIOT À DESSERTS.

LES DESSERTS FRAIS DU JOUR
À DEMANDER À VOTRE SERVEUR !

VOIR
ARDOISE

POUR UN REPAS, LE CHEF RECOMMANDE
3 TAPAS / PERSONNE.