

TAPAS

DU MARDI AU VENDREDI, UNIQUEMENT LE SOIR, SAMEDI SERVICE CONTINU

1. Camembert rôti, pommes de terre, oignons, tomates séchées et origan.....
2. Magret séché au pimentón de la vera.....
3. Gnocchis frits et crème de chorizo.....
4. Tataki de boeuf, sauce chimichurri.....
5. Patatas bravas.....
6. Seiches en persillade.....
7. Assiette de charcuterie ibérique.....
8. Jambon "Cebo de campo".....
9. Assiette de manchego.....
10. Pan con tomate.....
11. Croquetas ibérique.....

NOS GRILLADES

12. **Bavette d'aloyau** ≈ 300g / 500g.....
13. **Paleron de veau confit à la graisse de canard**.....
14. **Pavé de canard façon Rossini**.....
15. **Poitrine d'agneau farcie** : Farce traditionnelle, agneau, marrons et châtaignes
16. **Côté de boeuf** ≈ 1kg

Supplément : Foie gras poêlé,

Sauce forestière, Sauce chimichurri, Crème d'ail

NOTRE POISSON

17. **Gambas en persillade** x5.....

NOS PLATS

18. **Salade gauloise** : Camembert pané, magret séché maison, noix, salade et crudités.....

19. **Burger tout canard** : Tranche de pavé de canard, magret séché, sauce forestière, tomates séchées, oignons caramélisés et crudités.....

PLANCHE DES COPAINS

20. Parillade de **viandes** ou de **poisson** à composer vous-même parmi notre carte
(voir **NOS GRILLADES** et **NOTRE POISSON**)
Sauces et accompagnements à la demande

...

Les Accompagnements

Frites / salade / piperade

Sauce vin rouge et sauce forestière

DESSERTS

21. Rosalatine, glace vanille

22. Moelleux au chocolat, crème anglaise.....

23. Ananas rôti, glace chocolat

24. Sélection de fromages du moment.....