manger

LES PLANCHES

Nos planches sont composées de fromages fermiers au lait cru, et de charcuteries artisanales, autant que faire se peut.

| lls font la paire (2 fromages) | 9€ |
|--------------------------------------|-----|
| Le carré magique <i>(4 fromages)</i> | 18€ |
| Le beurre, l'argent (6 fromages) | 26€ |

15€ / pers

19€

La gaztak (mixte)

Composée d'un palet de vache crémeux, de Comté 18 mois <mark>a</mark>ffiné en grotte naturelle, ainsi que de coppa artisanale d'Auvergne et de jambon Duroc 30 mois d'affinage. Et pas que...

Planche de charcut'

Un pot de pâté de porc noir, de la coppa, du chorizo et 2-3 autres belles surprises. La charcutaille, y'a que ça de vrai!

LES PETITS PLAISIRS

| Rocamadour, mon amour | 7€ |
|---|-----------------------------|
| Camembert AOP Rôti (250g, lait cru), charcut' | 19€ +5€ supp patates |
| Camembert de chèvre fermier Rôti (lait cru), charcut' | 20€ +5€ supp patates |
| Sauciflard : nature ou beaufort ou cèpes | 9€ |
| Pâté du moment ou Rillettes du moment | 9€ |
| Planchette de Comté AOP 36 mois | 12€ |

manger

EN ÉTÉ

Grosse burrata de 200g à partager

16€

Tomates, huile d'olive extra vierge, crème de balsamique, basilic + 3€ supp pinsa

Burrata à la truffe

18€

Jambon blanc truffé, huile d'olive extra vierge, basilic

+ 3€ supp pinsa

Planche du soleil

24€

Tapenade d'olives noires corses, caviar de tomates corses, aubergines grillées, olives méditerranéennes, parmesan 30 mois, coeurs d'artichauts, pinsa romana

Demi camembert de Bufflonne truffé

12€

Toasts, tomates cerises, huile d'olive extra vierge

Les tomates mozza de Malo

12€

Mozza di Bufala AOP, tomates, suprêmes de citron vert, huile d'olive extra vierge, basilic





boire

3L

| DE LA BIÈRE | | DEX | PIN | TRITO |
|----------------------|-----------------|------|------|-------|
| Demi de Mêlée - 5,9° | blonde d'abbaye | 5€ | 8€ | 40€ |
| Bavik - 5,2° | blonde pils | 4€ | 7€ | 35€ |
| Kwaremont - 6,6° | ambrée | 4€ | 7€ | 35€ |
| Du moment | | 5€ | 8€ | 40€ |
| Peroni Nastro Azzuro | - 0,0° | 5€-3 | 33cl | |

OU ALORS

| Verre de vin (rouge, blanc, rosé) | 6€ |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Ricard | 3€ |
| Sangria basque (rouge ou blanche) | 14€ - 75cl |
| Cidre Breton Kerné | 5€ - 14€ 25cl 75cl |

DU SOFT

| Limonade | 4€ |
|--------------------------------------|------|
| Jus de Fruits : <i>Pomme, ACE ou</i> | 4€ |
| Multifruits | |
| Thé glacé | 4€ |
| Euskola – <i>cola basque</i> | 4€ |
| Eau plate ou gazeuse | 3,5€ |
| Thé – Café – Infusion | 2€ |
| | |

boire

LES CLASSIQUES

| Gin Tonic | 8€ |
|---------------|----|
| Aperol Spritz | 8€ |
| Moscow Mule | 8€ |
| Mojito | 9€ |
| Suze Tonic | 7€ |

LES ORIGINAUX

| Spritz Saint-Germain | 10€ |
|--|-----|
| liqueur saint-germain, prosecco, tonic | |
| London Mule | 9€ |
| gin, ginger beer, citron vert | |
| Spritz Français | 9€ |
| spritz local, prosecco, tonic | |

LES SANS ALCOOL

| Martini Vibrante | 6€ |
|------------------|----|
| Virgin Spritz | 6€ |
| Virgin Mojito | 7€ |
| Suze Tonic 0° | 6€ |

hordires

LUNDI

ON DORT, ENCORE

MARDI

18H-00H

MERCREDI

18H-00H

JEUDI

18H-00H

VENDREDI

18H-00H

SAMEDI

18H-00H

DIMANCHE

ON DORT!