

# NOS TAPAS

Classiques revisités

Prenez le crayon et cochez les plats que vous désirez. Nous conseillons 2 tapas / personne.  
Pour les groupes, nous proposons un menu dégustation à 45€ / personne

On Grignote	<input type="checkbox"/>	Planche de charcuterie ibérique	20€
	<input type="checkbox"/>	Assiette de jambon Serrano 18 mois	15€
	<input type="checkbox"/>	Caviar d'aubergine & piment d'Espelette	10€
	<input type="checkbox"/>	Cigaline de porc marinée (piment d'Espelette, moutarde, citron, citronnelle)	9€
	<input type="checkbox"/>	Pimentos de padròn à l'ail	12€
	<input type="checkbox"/>	Burratina, soupe de petit pois et basilic	11€
	<input type="checkbox"/>	Courgette ronde farcie à la ricotta et macadamia, crème piquillos	10€
	<input type="checkbox"/>	Panisse de chorizo et romarin	11€
	<input type="checkbox"/>	Short ribs de porc marinés et sésame kimchi	16€
	<input type="checkbox"/>	Tartine, chèvre frais/miel/noix et fine tranches de patates douces	12€
	<input type="checkbox"/>	Croustillant de polenta de maïs Bio et magret fumé	14€
	<input type="checkbox"/>	Carpaccio de daurade, vinaigrette agrumes et piment d'Espelette	13€
	<input type="checkbox"/>	Tomme de brebis Ossau-Iraty	10€
	On Partage	<input type="checkbox"/>	Tortilla de pommes de terre à l'ail doux cuite dans la graisse de canard
<input type="checkbox"/>		Tentacule de poulpe, sauce vierge soja/miel (gingembre, grenade, pomme)	24€
<input type="checkbox"/>		Chipirons frits au piment d'Espelette	18€
<input type="checkbox"/>		Croustillant de poulet mariné, coleslaw, mayonnaise wasabi	18€
<input type="checkbox"/>		Coeurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès	14€
<input type="checkbox"/>		Echine de cochon braisée à la bière, haricots verts	25€
<input type="checkbox"/>		Magret de canard grillé aux sarments de vignes, frites	46€
On Sucre	<input type="checkbox"/>	Finger chocolat, tuile pralinée, biscuit amandes pistache et mousse chocolat	12€
	<input type="checkbox"/>	Fraises fraîches, mascarpone vanille, crumble amande et sorbet fraise	11€
	<input type="checkbox"/>	Brioche perdue glace vanille et Tonka	11€
	<input type="checkbox"/>	Glace et sorbet maison 2 boules: Glace Vanille-Tonka; Chocolat Sorbet: Framboise; Citron-Basilique; Fraise	6€

PRIX T.T.C. Service 15% inclus / Moyen de paiement acceptés: Espèces, CB, Amex / Viandes origine France et Union Européenne

# OUR TAPAS

Classiques revisités

Take the pen and note the desired dish. We recommend 2 tapas per person.  
For groups over 8, we suggest a set sharing menu at 45€ per pax.

On Grignote	<input type="checkbox"/>	Charcuterie board of Iberian bellota	20€
	<input type="checkbox"/>	Serrano ham 18 months plate	15€
	<input type="checkbox"/>	Eggplant caviar with Espelette pepper	10€
	<input type="checkbox"/>	Marinated pork spider steak (Espelette pepper, mustard, lemon, garlic)	9€
	<input type="checkbox"/>	Padròn peppers and garlic	12€
	<input type="checkbox"/>	Burratina, peas and basilic soup	11€
	<input type="checkbox"/>	Round Zucchini stuffed with ricotta and macadamia, piquillos cream	10€
	<input type="checkbox"/>	Panisse with chorizo and rozemary	11€
	<input type="checkbox"/>	Marinated pork short ribs with sesame kimchi	16€
	<input type="checkbox"/>	Tartine, fresh goat cheese/honey/walnuts, thin slices sweet potatoes	12€
	<input type="checkbox"/>	Crispy polenta from Bio corn with smoked duck breast	14€
	<input type="checkbox"/>	Sea bream carpaccio, citrus vinaigrette and Espelette pepper vinegar	13€
	<input type="checkbox"/>	Ewe's milk cheese Ossau-Iraty from Basque Country	10€
	On Partage	<input type="checkbox"/>	Potato tortilla with garlic, cooked in duck fat
<input type="checkbox"/>		Grilled octopus with soy sauce/honey vierge sauce (ginger, apple)	24€
<input type="checkbox"/>		"Chipirons" fried squid with Espelette pepper	18€
<input type="checkbox"/>		Crispy marinated chicken, coleslaw, wasabi mayonnaise	18€
<input type="checkbox"/>		Duck hearts en persillade, deglazed with aged xérès	14€
<input type="checkbox"/>		Braised pork loin with beer, green beans	25€
<input type="checkbox"/>		Duck breast grilled with vine chards, french fries	46€
On Sucre	<input type="checkbox"/>	Chocolate finger, chocolate pralin, pistachio biscuit and chocolate mousse	
	<input type="checkbox"/>	Fresh strawberries, vanilla mascarpone, almonds crumble, raspberry sorbet	12€
	<input type="checkbox"/>	Brioche perdue, vanilla and Tonka ice cream and caramel	11€
	<input type="checkbox"/>	Home made Ice cream 2 scoops: Vanilla-Tonka; Chocolate Sorbet: Raspberry; Lemon-Basilic; Strawberry	11€ 6€

PRIX T.T.C. Service 15% inclus / Moyen de paiement acceptés: Espèces, CB, Amex / Viandes origine France et Union Européenne