

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"/>	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"/>	Piquillos farcis à la ricotta et macadamia, crème piquillos	9€
	<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	15€
	<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"/>	Macaron de figes rôties aux Txakolie et romarin, crème cardamome	11€
	<input type="checkbox"/>	Gâteau russe, génoise et crème pralinée	11€
	<input type="checkbox"/>	Glace et sorbet maison 2 boules: Glace Vanille-Tonka; Chocolat Sorbet: Framboise; Citron-Basilique-Menthe	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"/>	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"/>	Piquillos stuffed with ricotta and macadamia, piquillos cream	9€
	<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	15€
	<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	12€
	<input type="checkbox"/>	Macaron with roasted figs, Txakolie and rosemary coulis, cardamom cream	11€
	<input type="checkbox"/>	Russian cake, sponge cake with pralin cream	11€
	<input type="checkbox"/>	Home made Ice cream 2 scoops: Vanilla-Tonka; Chocolate Sorbet: Raspberry; Lemon-Basilic-Mint	6€

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