

# PLANCHES A PARTAGER

SOIR

ORIGINES VIANDES & POISSONS : saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | bar U.E. | lard et lardons U.E. | jambon cru FRA | bœuf FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | escargots FRA

## LES PLANCHES POISSONS

<b>Truite fumée</b> & salade	<b>9 €</b>
<b>Tataki de thon</b> & salade	<b>16 €</b>
<b>Tartare de saumon 90g   180g</b> & salade	<b>8.50   17 €</b>

## LES PLANCHES VIANDES

<b>Œuf cocotte chorizo doux &amp; chips de chorizo</b> <u>8 minutes</u>	<b>7 €</b>
<b>Terrine de campagne</b> pickles & salade	<b>9 €</b>
<b>Assortiment de saucissons Fuet Catalan</b>	<b>12 €</b>
nature   aux herbes   aux poivrons rouges	
<b>Flammenküche</b> <u>15 minutes</u>	<b>16 €</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau à l'italienne</b> câpres & parmesan	<b>17 €</b>
<b>Escargots</b> x12 <u>10 minutes</u>	<b>17 €</b>
<b>Assortiment de charcuteries</b> & salade	<b>18 €</b>

## LES PLANCHES FROMAGES

<b>Saint Marcellin rôti au romarin</b> & salade <u>8 minutes</u>	<b>9.50 €</b>
<b>Reblochon rôti au romarin</b> & salade <u>10 minutes</u>	<b>16 €</b>
<b>Burrata</b> farcie au pesto & éclats de noisette	<b>18 €</b>
<b>Assortiment de fromages 4   8 tranches</b> & salade	<b>9.50   19 €</b>

## LES FRAICHEURS

<b>Crudivore</b>	<b>6.50 €</b>
légumes frais divers & verrine de crème ciboulette	
<b>Tartines à l'italienne x2</b>	<b>14 €</b>
pain, fromage frais, salade, mozzarella, légumes marinés & pesto	

### LA MOIS

Tartare de pommes  
& fenouils, vinaigrette aux kiwis  
+

Houmous de haricot rouge au  
curry & graines de sésame noir  
+

Tartine de fromage frais, roquette,  
jambon cru, parmesan & pesto  
+

Crème de Brie  
aux noix

24 €

### L'ESPAGNOLE

Lomo ibérique  
+

Jambon ibérique 36 mois  
+

Coppa ibérique  
+

Floc de Esgueva  
vieux brebis

26 €

### LA MIXTE

Charcuteries  
+  
Fromages  
+  
Salade

24 €

TOUT EST FAIT MAISON

## DESSERTS

<b>Faisselle</b> coulis de fruits OU ciboulette fleur sel	<b>6 €</b>
<b>Panna cotta</b> coulis de fruits OU de caramel beurre salé	<b>7 €</b>
<b>Cœur coulant au chocolat</b> coulis de fruits OU de caramel beurre salé	<b>7 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7 €</b>
<b>Ananas rôti</b> mascarpone & éclats de biscuit	<b>7 €</b>
<b>Les Gourmands</b> café   thé OU tisane   Champagne	<b>8.50   10   15.50 €</b>
<b>Profiteroles façon Madeleine</b> boule vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly	<b>8 €</b>
<b>Colonel</b> sorbet citron & vodka	<b>8 €</b>
<b>Café</b> OU <b>Chocolat liégeois</b>	<b>8 €</b>
<b>Coupe glacée Bounty</b> glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly	<b>8 €</b>
<b>Coupe glacée Baileys</b> glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly	<b>8 €</b>
<b>Glaces</b> OU <b>Sorbets</b>	<b>2€   boule</b>