

MENU MIDI

Hors week-end et jour férié

Le menu de midi change régulièrement selon nos arrivages & nos trouvailles.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	28€
Entrée + Plat + Dessert	34€
Plat enfant	16€

ENTRÉES

Spécialités de la maison, des recettes de tartares vont sont proposées tout au long de l'année (Ils sont également disponibles en plat). Vous retrouverez également une proposition végétarienne et notre terrine de la bodega (Porc au piment d'Espelette).

PLATS

Une pêche du jour généralement accompagnement d'une purée de légume de saisons, un plat de la semaine à base de viande, nos tartares et évidemment une recette végétarienne (Risotto aux asperges dernièrement).

DESSERTS

Chaque semaine, nous travaillons un dessert autour du fruit et un second plus gourmand (Dernièrement notre création le « Deux-feuilles » au caramel beurre salé).

Vous retrouverez également notre traditionnelle assiette de fromages; la sélection varie au fil du temps. Ces propositions sont également proposées durant le service su soir.

MENU SOIR

La carte du soir s'oriente autour de plats à partager (Ou pas...) à prendre en entrée ou tout au long de la soirée.

Vous y retrouvez par exemple des Piments de Padrón poêlés à 14€, des cromesquis de saison accompagnés d'une sauce gribiche à 9€, des planches de produits d'exception (Jambon de truie, salchichón, lomito, chorizo, fromages...) ou encore différentes propositions pour accompagner votre repas à 6€ (Purée de carotte à l'orange & cumin, pommes sautées, etc).

Nous proposons également des plats signature (Dernièrement une pêche du jour au beurre blanc & œufs de lump à 24€ ou encore une côte de cochon ibérique et son jus réduit. À 25€) .

La sélection de vins est réfléchi, nos vignerons s'inscrivent tous dans démarche d'agriculture raisonnée. N'hésitez pas à challenger nos équipes pour vous proposer des accord Mets & Vins.