



. TAPAS DU CHEF .

L'ANCHOÏADE 8.

Légumes croquants & toasts de campagne

LE HOUMOUS 7.

L'authentique, le libanais

LES RILLETTES DE MAQUEREAU 8.

Au citron confit

LA TERRINE DE COCHON MAISON 10.

Guindillas

LA BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ 9.

Tzatziki

LE CABÉCOU MARINÉ 8.

Au romarin et à l'huile d'olive

LES EPERLANS 8.

En friture, sauce tartare

LE POULET 8.

En fingers, sauce cocktail

LES ACRAS DE MORUE 8.

Sauce créole

LE CAMEMBERT 9.

Lardé et rôti, crumble de fruits secs

LES MOULES 8.

Au beurre maître d'hôtel

. PLANCHES .

UN PEU DE TOUT 20.

*Jambon Ibérique, Rosette, Chorizo,
Terrine de cochon, Tome de Brebis et Guindillas*

UN POINT C'EST TOUT 12.

Jambon Ibérique

SURTOUT POUR LES GOURMANDS 15.

La carte des desserts, en mini.

