

TAPAS

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR & LE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR

1. Pata Negra Bellota 50% 80 g.....
2. Assiette de charcuteries ibériques.....
3. Manchego & confiture de cerise noire.....
4. Pan con tomate & huile d'olive.....
5. Pâté Basque.....
6. Croquetas aux champignons.....
7. Patatas Bravas.....
8. Nachos au chili con carne.....
9. Croquetas savoyardes (reblochon et viande hachée).....
10. Albóndigas de veau à la catalane.....
11. Seiche en persillade.....
12. Tortilla, pommes de terre et oignons confits.....
13. Montadito poulet andalou.....
14. Poêlée de champignons de saison.....
15. Quesadilla à l'effiloché de porc.....
16. Sélection de fromages "Maison Clément".....
17. Joue de porc à la bière.....
18. Txistorra à la sidra.....
19. Piquillos farcis.....

NOS GRILLADES

20. Magret de canard Samaran (370 g).....
21. Souris d'agneau confite (300 g).....
22. Entrecôte de bœuf (350 g)
23. Hampe de cochon Duroc (300 g).....
24. Côte de bœuf française.....

NOTRE POISSON

25. Gambas grillées x5.....

Accompagnements : Pommes de terre du moment, salade composée, sauce au choix

NOS PLATS

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR & SAMEDI DIMANCHE MIDI ET SOIR

26. **SALADE IBÉRIQUE** : Courge rôtie, poivrons, oignons confits, jambon Serrano, roquette, vinaigrette à l'huile d'olive, manchego.....

27. **BURGER RACLETTE** : Pain moelleux à la pomme de terre, steak de boeuf, sauce maison, copa, galette de pommes de terre, fromage raclette, oignons, salade, tomate.....

28. **BURGER CAJUN** : Pain moelleux, effiloché de porc au cajun, manchego, sauce au lard, salade, tomate.....

PLANCHE DES COPAINS

29. Parrillade de viandes ou de poissons à composer soi-même parmi la carte (voir recto)

Sauces et accompagnements sur demande

DESSERTS

30. Cookie minute à partager, glace vanille.....

31. Mi-cuit au chocolat, crème anglaise.....

32. Riz au lait maison.....

33. Rosalatine, glace à la vanille et chantilly.....