

# NOS TAPAS

Profitez d'une troisième mi-temps savoureuse et généreuse en venant déguster nos plats faits maison préparés avec passion !



## Tapas

*la portion 6.50€*

Guacamole maison et tortillas

Pimientos de padron

Tapenade noire maison

Jambon à la truffe 80grs

Chistoras ( saucisse Basque)

Accras de morue

Moza sticks

Fuet Catalan

Calamars à la romaine

Puntillas de calamars

Gambas en tempura

Chiffonade de lomo

Couteaux à la plancha

# TAPAS A PARTAGER

## **Planche Tapas**

4 tapas au choix

22.00€

## **Grande planche Tapas**

5 tapas au choix

26.00€

## **Planche Tapas de la mer**

Accras, calamars à la romaine, puntillas de calamars, gambas en tempura

23.00€

## **Grande planche du charcutier**

Assortiment de charcuteries

22.00€

## **Grande planche du berger**

Assortiment de charcuteries et fromages

24.00€

# NOTRE CARTE

Profitez d'une troisième mi-temps savoureuse et généreuse en venant déguster nos plats faits maison préparés avec passion !



VOIR NOS MENUS

VOIR NOS TAPAS

## Les grandes salades

### La chèvre.....

Salade, tomates confites, toast de chèvre chaud, pancetta grillée, miel, gressin

14.00€

### La thon.....

Salade, mi-cuit de thon aux graines de sésame, tomates cerises, olives noires, croûtons et oeuf poché, pesto, gressin

16.00€

### La Caesar.....

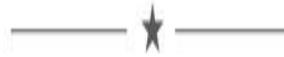
Salade, poulet pané, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar maison, gressin

14.50€

### La Sud-Ouest.....

salade, gésiers confits, magret fumé, tomates cerises, pointes d'asperge, bloc de foie gras, croûtons, gressin

17.00€



## Les entrées

Saint félicicien rôti au four et sa charcuterie	15.00€
Cassolette de champignon et son oeuf poché	12.00€

## Les poissons

Seiche à la planche en persillade, frites maison, salade verte	20.00€
Dos de thon en tataki, risotto crémeux thon mi-cuit à la plancha, sauce soja sucrée	20.00€
Pavé de morue à l'ail et son écrasé de pommes de terre..... sauce à l'ail confit et piment d'espelette	21.00€

## Les Tartares et Carpaccio

**Tartare de boeuf classique servi avec frites maison et salade verte....** 18.50€

boeuf charolais coupé au couteau, assaisonné par nos cuisiniers

**Tartare Italien servi avec frites maison et salade verte.....** 19.00€

boeuf charolais, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, pesto

**Carpaccio de boeuf servi avec frites maison et salade verte.....** 17.00€

160grs de carpaccio de boeuf, parmesan, tomates cerises, pesto

## Les burgers

**Burger Chistera....** 16.00€

steak charolais 150g, salade, tomate, cheddar, avocat, oignons, sauce burger maison, cornichon

**Burger chabal....** 19.50€

Double steak charolais 150g, oeuf snacké, bacon grillé, salade, tomate, oignons, double cheddar, avocat, sauce burger maison, cornichon

**Burger végété.....** 15,00€

Galette de légumes, légumes grillés, salade, tomate, cheddar, avocat, oignons, sauce burger maison, cornichon

**Chicken burger.....** 16.00€

Aiguillettes de poulet croustillantes, salade, tomate, cheddar, sauce burger

## Les viandes

**Brochette de poulet géante servie sur sa potence** 19.50€

300grs min

**Brochette de boeuf géante servie sur sa potence** 21.00€

300grs min viande taillée dans la poire

**Souris d'agneau et son écrasé de pommes de terre** 25.00

**Andouillette AAAAA** 19.00€

Association Amicale d'amateurs d'Andouillettes Authentiques

**Entrecôte race à viande** 300grs min 25.00€

origine UE selon arrivage, viande sélectionnée par notre boucher parmi les plus persillées pour une viande tendre et goûteuse

## Les viandes à se partager

**Côte de boeuf pour 2 personnes** 70,00€

*min 1kg100*

origine UE selon arrivage, viande sélectionnée par notre boucher parmi les plus persillées pour une viande tendre et goûteuse

**Cochon de lait cuit à la broche** 26.00€/pers

**Toute nos viandes sont d'origine française ou UE**

race à viande selon arrivage

servi avec frites maison et salade verte

***Accompagnement possible sur demande***

*frites maison, poêlée de légumes snackée à la plancha (poivrons, courgettes, oignons), riz, salade, écrasé de pommes de terre*

**Sauce poivre** 1.00€

**Sauce fromage**

**Sauce béarnaise**

## Nos desserts

Mousse au chocolat	7.00€
Coeur coulant au chocolat et sa boule de glace vanille	7.50€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	7.50€
Tiramisu café	7.00€
Crème brûlée	7.00€
Café ou thé gourmand <i>Café gourmand arrosé +2€</i>	8.50€

## Nos glaces

<b>Boule simple</b> 2.50€
<b>2 boules</b> 4.50€
<i>supplément chantilly, coulis ou sauce chocolat +0.50€</i>
<b>parfums:</b> vanille, chocolat, coco, café, menthe chocolat, fraise, rhum raison, citron, framboise, pomme verte, barbe à papa

## Les gourmandes

<b>Dame blanche</b>	8.00€
<i>3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat</i>	
<b>Café liégeois</b>	8.00€
<i>2 boules café, 1 boule vanille, 1 expresso, chantilly</i>	
<b>Chocolat liégeois</b>	8.00€
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	

# Les glaces arrosées

## **Coupe jamaïque**

*glace rhum raisin arrosé de rhum*

10.00€

## **Colonel**

*sorbet citron arrosé de vodka*

10.00€

## **After-eight**

*glace menthe-chocolat arrosé de liqueur de menthe*

10.00€

## **La Normande**

*sorbet pomme arrosé de calva*

10.00€