

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 Caesar.....

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

14.50€

La Sud-Ouest.....

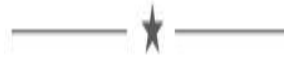
salade, gésiers confits, magret fumé, tomates cerises, pointes d'asperge, bloc de foie gras, croûtons, gressin

17.00€

La thon.....

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

16.00€



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

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

Les gourmandes

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