

Les Classiques

Les CLASSIQUES sont les incontournables d'un bar à vins : Charcuteries & Fromages

Il s'agit de produits de qualité PREMIUM que nous avons chiné en France, en Espagne et en Italie.

CHARCUTERIES PREMIUMS

	PLANCHE : 1 personne	à partager
BOUGNETTE de Mazamet	5€	8€
SPALLOTTO Lard de Luxe Italien	4€	7€
SAUCISSON 7 fois champion de France	4€	7€
CHORIZO Ibérique Bellota	5€	9€
JAMBON TRUFFE Blanc	6€	11€
PATA NEGRA Bellota Maison Garcia	10€	18€
FOIE-GRAS fermier du Tarn	8€	13€

FROMAGES AU LAIT CRU

	PLANCHE : 1 personne	à partager
ASSORTIMENT Maison Betty	8€	13€

L'INCONTOURNABLE

ŒUF Truffé du N°5	5€
-------------------	----

CUISINE

DIMANCHE A JEUDI : 19h-22h

VENDREDI & SAMEDI : 1er service 19h-21h - 2e service 21h30-23h

Les Créations

Les CREATIONS sont guidées par l'exigence de produit frais du marché.

D'ici ou d'ailleurs, les CREATIONS SURPRISES que nous avons imaginés et cuisinés sont une invitation au voyage.

PINXTOS

8 CREATIONS SURPRISES
autour de produits frais du marché ou le végétal et la mer dominant

	GOURMET	ou	VEGETARIEN
1 PINXTO	6€		6€
2 PINXTOS	11€		11€
3 PINXTOS	16€		16€
4 PINXTOS	20€		20€

MENU & 5 VINS

4 CREATIONS SURPRISES
+ CHARCUTERIES PREMIUMS + FROMAGES AU LAIT CRU + DESSERT

	par personne
MENU : Gourmet ou Végétarien	25€
MENU & 5 VINS : Tour de France	50€
MENU & 5 VINS : Tour du Monde	50€
MENU & 5 VINS : d'Exceptions	75€

5 verres de vins servis et présentés à votre table par notre sommelier

les menus sont servis à l'ensemble de la table - minimum 2 personnes
nous informer en cas d'allergie alimentaire

DESSERTS MAISON

LA SURPRISE de Thomas	5€
LEMON CURD d'Anne	5€