

LA CARTE

Notre bar à VIN vous propose des suggestions préparées par nos soins en cuisine.

Notre offre est basée sur la qualité des matières premières.

Nous privilégions la simplicité et la sobriété du service.

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS ..

Houmous de pois chiches locaux, piquillos, herbes fraîches	12€
Rillettes de sardines de Galice au citron Meyer	10€
Assiette de jambon Serrano	12€
Foie gras comme un rouleau de printemps, abricot et piquillos	19€
Manchonnade de canard confite de chez Campistron (Landes)	10€
Saucisson de porc noir Gascon de Pierre Matayron	9€
Fromage de brebis (<i>Voyage au pays des estives</i>)	10€
Les croustillants au jambon et parmesan	11€
Une ferme un fromage (assortiment de cinq pièces)	14€
Sushis de légumes fumés par nos soins, graines d'ail des ours	14€
Mesclun de salade et herbes aromatiques	7€

COMME DES ENTRÉES

Chou fleur rôti au beurre noisette, amandes et yuzu	12€
Gravlax de Truite de l'Ariège à l'aneth, mousse au parmesan et maïs croquant	16€
Feuilles de laitue romaine, sauce César	8€

COMME DES PLATS

Buns de porc Kintoa maison, tomate aigre douce, salade et béarnaise	14€
Piquillos farcis d'un merlu parmentier, beurre de carottes et curcuma	21€
Raviolis maison façon poulet rôti, jus à l'ail	21€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉ

Tiramitchut maison à la mangue	8€
Chocolat coulant "classique", fève de Tonka	7€
Crème brûlée, vanille de Madagascar	7€
Chocolat Liégeois, glace stracciatella, chantilly maison et éclats de noisette	8€
Comme une tatin, piment, sorbet ananas-calamansi, crumble aux amandes	8€
Glace au yaourt bulgare, citron Meyer, mitchut	8€
Pâtisserie du jour (<i>demandez à notre équipe</i>)	6€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC