



LA BECTANCE

POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

Le pain tomate catalan

compotée de tomate, ail, épices

6

TAPASSIETTES CARNASSIERES

Émincé de magret de canard à la fleur de sel 7
réduction Porto rouge et échalotes

7

Émincé d'entrecôte *Chimichurri argentin* 7

7

Mordant lomo de porc *ail et persil* 6

6

COCOTTES ET MIJOTÉS

Bœuf bourguignon de Guillaume *avec amour* 6

6

Très cochonneux porc confit *doré au four* 6

6

JOYEUSES POÊLÉES

Chipirones beurre Maître d'hôtel 7.5

piment d'Espelette

7.5

Wok Thai *poulet, légumes et nouilles de riz* 7

7

Wok Thai végétarien

Légumes et nouilles de riz

PLAT 13

LES PETITS GRATINÉS

Gratiné de légumes de saison

PLAT 12

Cassiolette de gnocchis au Gorgonzola

7

Écrasé de pomme de terre sophistroquet

6

Huile de truffe et gratiné au parmesan

L'IDÉE DE GUIGUI, TAPASSEUR EN CHEF

Thontassionnel tataki 7

Thon rouge, graines de sésame, mangue et grenade

7

Pimientos del padron « les petits piments doux »

6

FRITURES REVIGORANTES

L'indéboulonnable patatas bravas

5

Croustillant de poulet Katsu 6

6

Ventripotentes croquetas de jambon joufflu 6

6

Beignet d'anneaux de calamar « bien dorés » 6.5

6.5

LE COIN DES COPAINS Maison GARCIA

Jambon d'Aragon 14 mois d'affinage (120g) 7.5

Tabla de charcuterie 2/3 pers 26

Difficile de choisir ?

LA TABLA DE TAPAS

Assortiment de nos meilleurs tapas

(environ 10 variétés)

20€ par personne

LA CRÈME DES FROMAGES

Camembert au lait cru rôti (150g) 9

Confiture de cerise noire

Manchego (120g) *Confiture de cerise noire* 7.5

Burrata crémeuse (120g) « Délicate italienne » 8.5

réduction balsamique, fleur de sel

TAPASSERIES SUCRÉES

Parfait glacé 6

Biscuit dacquoise, crème vanille, coulis de fruit du moment

Fondant au chocolat *Glace chocolat blanc* 6

L'incontournable crème brûlée 5

Tarte citron revisitée 6.5

Biscuit, crème citron, meringues

Gâteau d'anniversaire personnalisé
sur réservation.

LES FORMULES

20€
PAR PERSONNE

ASSORTIMENT DE TAPAS

10 Variétés de tapas
sélectionnées par le chef

*Charcuterie ibérique, croquetas,
grillades, fritures...*



30€
PAR PERSONNE

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

Sélection du Chef – 10 Variétés par personne

UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE

pour 3 personnes

ESPAGNE CAMINA D.O LA MANCHA

ENTREMETS DU CHEF OU SHOOTER

