



FRENCH Taperia

CUISINE DE PARTAGE TAPAS BAR

CARTE AUTOMNE

LES PLANCHETTES

-Petite planche fromages Aop & confiture de tomates maison **12€**

-Petite planche charcuteries ibérique bellota (120gr) **13€**

-Jambon ibérique Pata negra bellota 30 mois affinage (100gr) **16€**

OUVRE LA BOUCHE

-Saint Marcellin IGP rôti au four Miel & huile d'olive, pain toasté **9€50**

-French Patatas bravas, sauce French & aioli **6€**

-Nos Rillettes de saumon, pain toasté à l'huile d'olive **7€**

-Nos croquetas cèpes 3 pcs. / 6 pcs. **7€ 13€**
(avec mayo à l'ail noir)

-Zamburina au four 3 pcs. / 6 pcs. **6€50 12€**
(Mini saint Jacques, persillade, citron)

MONTADITOS

Mini pain de notre boulanger

Unité / 3 pcs. **3€80 11€**

N1-Effiloché de porc, oignons confits, fromage, sauce French

N2-Jambon ibérique bellota, fromage, roquette, balsamique

N3-Chèvre saint maure Aop, confiture de tomate maison, oignons confits, roquette

DE LA TERRE A LA MER

-BIMI en tempura (Baby brocoli), sauce French **8€**

-Poêlée champignons des bois ail & persil, crémeux champignons **8€**

-Tartare saumon & condiments **14€**

NOS FRUITS DE MER

	Unité	/ 6 pcs.	/ 9 pcs.
-Huitres du moment	3€	15€	22€
-Crevettes roses, Aioli		9€	13€

UN PEU DE VIANDE

-Toast porc effiloché, pickles, marinade maison ail noir & miel **10€**

-Poulet frit 'Pop corn', sauce French **9€**

ACCOMPAGNE SI BIEN

-Petite salade **4€**

-Pomme de terre rôties **4€50**

DESSERTS

-Cheese cake du mois **6€50**

-Café gourmand (Thé +2€) **9€**

-Coupe glacé autour de la poire **10€**

-Glaces & sorbets de la ferme **3€**
Vanille, chocolat, caramel beurre salé /u
Fraise, poire, passion, myrtille

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON
SUR PLACE, A BASE DE PRODUITS FRAIS SELECTIONÉS,
& DE SAISON