

# Tapas Bar

<i>6 Huitres n°3</i>	<b>12€</b>
<i>Terrine de Foie Gras &amp; Toasts</i> « Maison » Mi Cuit & son Chutney de Fruits	<b>17€</b>
<i>Caviar</i> (Origine Aquitaine) 10g	<b>30€</b>
<i>Terrine de Volaille Gingembre et Citron</i>	<b>10€</b>
<i>La Boîte Sardines de Galice</i>	<b>10€</b>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<b>17€</b>

## LES PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER:

### **LA GALICE: 34€** (2/4 personnes)

*La Boîte de Sardines de Galice entière 16/18, Seiche en Persillade à la plancha, Assortiment de Charcuterie (Chorizo, Pata Negra, Noix de Jambon), Cornichons, Caviar d'Aubergines, Dips de Légumes Frais avec sa sauce Tzatziki, Raisin Blanc, Gressins, Duo de Fromages (Tomme d'Estaing, Haut Barry).*

### **L'Alicante : 36€** (2/4 personnes)

*Terrine entière de Volaille Gingembre et Citron, Tentacules de Poulpes Marinées, Assortiment de Charcuterie (Lomito, Jamoncito Montayes), Cornichons, Guacamole, Dips de Légumes Frais avec sa sauce Tzatziki, Raisin Blanc, Gressins, Duo de Fromages (le Trassou, Lou Bren).*

### **LA 69 XXL: 69€** (6/8 personnes)

*Terrine entière de Volaille Gingembre et Citron, la Boîte de Sardines de Galice entière 16/18, Seiche en Persillade à la Plancha, Tentacules de Poulpes Marinées, Lomito, Jamoncito Montayes, Chorizo, Pata Negra, Noix de Jambon, Caviar d'Aubergines, Guacamole, Dips de Légumes et sa sauce Tzatziki, Raisins Blanc, Gressins, Tomme d'Estaing, Haut Barry, le Trassou, Lou Bren.*

Prix Net Service compris