



Carte de nos Savouries (« tapas bistro »)

Proportion recommandée par personne : 4

Pour se mettre en appétit :

	Tapenade d'olives noires aux anchois	3,50€
	Caviar d'aubergines brûlées à l'ail et au basilic	4,50€
	Houmous de haricots rouges au cumin et zeste de citron	4,50€
	Jambon blanc d'Italie à la truffe	6,00€

Les petits plats salés (à partager ou pas !)

	Estouffade de cochon à la provençale fondue de tomates maison et olives vertes	8,50€
	Yakitoris de bavette d'ail (la paire)	8,90€
	NOTRE SPECIALITE A PARTAGER : La côte de bœuf de race Herdshire (servie bleu ou saignant) vrai jus de cuisinier	6,90€/100g
	Rillettes de maquereau gingembre confit et citron vert	6,90€
	Ceviche de Lieu aux fraises échalotes et sésame noir	9,90€
	Pommes de terre grenailles sautées à l'ail et au thym	4,50€
	Courgettes de Mourières farcies façon niçoise	6,50€
	Salade frisée fine à la vinaigrette de noisettes stick d'Ossau Iraty fermier ketchup de betterave épicé	8,90€
	Panna cotta à la fourme d'Ambert tartare de tomates coulis huile d'olive et eau de tomate	8,50€
	Greuil (= brocciu Basque) fumé au romarin compotée de poivron	6,50€
	Ossau Iraty au lait cru de la ferme Lassale et confiture de piment d'Espelette	7,50€

Sucrés :

	Pêche blanche de Corse pochée dans un sirop léger à la menthe chantilly mascarpone	7,50€
	Fondant au chocolat très gourmand	6,50€
	Compotée de rhubarbe crumble sorbet myrtilles	7,50€

***Tous nos plats sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité,
le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres,
au sein du Bristol sous la houlette d'Eric Fréchon***

La liste des allergènes est disponible sur demande.