

Tapas

De 17h à 22h *from 5pm to 10pm*

14 euros

Frites de panisse à l'ail confit

Panisse fries with confit garlic

Tartines croustillantes de magret fumé et notes de Roquefort

Crunchy tartine of smoked duck breast and notes of Roquefort

Croquettes de cuisse de canard aux pruneaux, relish de cornichons

Duck thigh croquettes with prunes, pickle relish

Planche de charcuterie Ibérique

Iberian charcuterie board

Gambas marinées sucré/salé, marinade à la mangue

Sweet and sour marinated prawns, mango marinade

Escargots fermiers au beurre persillé

Farm snails with parsley butter

Accras de cabillaud aux agrumes

Cod accras with citrus fruits

36 euros

Assortiment mixte (3 tapas au choix)

Share plate with 3 choices

Les Tapas **TRAEGER**



26 euros

Pulled Pork "Traeger"

Pull Pork Burger, French fries

14 euros

Poireaux "Traeger"

Slow cooked leek, truffle vinaigrette



Champagnes

	12 cl	75 cl
Deutz BRUT	22	110
Deutz BRUT ROSÉ	28	140
Henri Giraud HOMMAGE AU PINOT NOIR		145
Henri Giraud DAME JANE ROSÉ		159
Louis Roederer ROSÉ 2013		159
Bollinger LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2005		200
Bollinger R.D 2002		300
Billecart-Salmon LE CLOS SAINT-HILLAIRE 1998		350

Vins

BLANC

	12 cl	75 cl
Château La Martinette CÔTES DE PROVENCE CLOS BLANC 2021	14	79
Xavier Weisskopf MONTLOUIS-SUR-LOIRE LE GRAND CLOS 2021	14	79
Domaine Serge Laloue SANCERRE LA BRILLADE 2022	18	90
Garnier et Fils CHABLIS 1 ^{ER} CRU MONT DE MILIEU 2022	20	100
Château Le Devay CONDRIEU 2022	20	105

ROUGE

Domaine de Gaubourg IGP VAL DE LOIRE ROSA 2023	13	60
Château de Saint-Cosme SAINT-JOSEPH SERINE 2022	14	79
A & A Chopin BOURGOGNE PINOT NOIR 2022	17	85
Château Mazeyres POMEROL 2016	22	110
Domaine Coche Dury MONTHELIE 2022	26	140

ROSÉ

Côte de Provence CHÂTEAU LA MARTINETTE 2023	12	49
--	----	----

