

MENU

Nos tapas sont signés par
Stéphane et sa brigade

Les carnivores

Mousse de foie gras au cidre de glace du Québec (2)	26
Croûton aux graines de tournesol, oignon confit, salade de chou de Savoie et champignons King, jus de viande parfumé à la truffe	
Polpettes de bœuf gratinées au fromage le 1608 (4)	13
Sauce marinara fumée, pickles de concombres	
Boudin noir maison, pain viennois poêlé, noisettes	18
Salade de pomme et céleri, bleu, chutney, vinaigrette au jus de viande	
Ballotine de volaille enrobée de prosciutto	25
Cavatelli à la livèche, béarnaise tomate, salade de fêta, tomates confites et courgettes grillées	
Tartare de bœuf, pain de maïs poêlé	22
Panacotta au cheddar fumé et chipotle, crumble de pomme de terre et oignon frit, émulsion aux herbes et jalapenos, pomme paille	

EXTRA AMOUR SUR VOS TAPAS

Tous les extras commandés à part viennent seuls !

Pétoncle poêlé	pm
Pieuvre grillée (70 g)	22
Burrata (100 g)	14
Escalope de Foie Gras poêlé (70gr)	15

Les Végés

Olives mixtes, agrumes	7
Focaccia maison parfumée aux herbes	5
Huile aromatique à l'ail confit et au vinaigre balsamique	
Choux de Bruxelles, lardons*, espuma de parmesan	10
Burrata, crème de brocoli au basilic, focaccia maison	29
Marmelade de poivrons grillés fumés, salade d'abricots et d'amandes	
Gnocchis poêlés, shiitake et chou kale, sauce Andalouse	15
Tomate confite, vinaigrette au fromage le Vlimeux et herbes fraîches	
Cromesquis de pommes de terre et cheddar, ranch (4)	10
Asperges, pesto de roquette, crémeux de jaune d'œuf	14
Vinaigrette aux anchois blanches, tomates séchées, olives	
Choux-fleurs frits, humus à la betterave rouge, (4)	12
Vinaigrette aux câpres et herbes fraîches, zaatar	



La mer...

Ceviche de crevettes d'Argentine, lime, coriandre	22
Leche de tigre, salade melon d'eau et concombre, tuile de polenta	
Pétoncles poêlés, vinaigrette vierge citronnée (2)	26
Velouté de fenouil et poireau au garam masala, perlé à l'huile d'aneth, patate douce rôtie, tuile de riz frit	
Homard de la Gaspésie en salade, chips de prosciutto	37
Vinaigrette au citron confit et pickle de raisins verts, purée de pois verts à l'estragon, émulsion maison montée à l'huile de homard épicée	
Pieuvre d'Espagne, salade de maïs et tomate séchée	32
Croquettes de pomme de terre épicées, salsa verde et aioli	
Beignets de morue, crème fraîche maison (6)	12

GÂTERIES

Churros, dulce de leche	12
Pain aux bananes, espuma au chocolat, crumble	12
"Sponge Cake", salade de fraises du Qc, sorbet, chantilly	13