



SOIR

CARTE CAVE À MANGER



TAP'ASSIETTES

TZATZIKI et CRACKERS faits Maison 8 €
concombre / citron / menthe & crackers maison (pain - persil - cajou)

PETITS POIVRONS FARCIS Veggy 10 €
farçis avec pomme de terre, feta, raisin sec, coriandre, gingembre, et servi avec coulis de tomate et salade de légumes de saison

CROQUETTES DE PETITS POIS FETA 9 €
petits pois, ricotta, zaatar, menthe, feta (4 pièces)

POULET PANÉ KATSU 11 €
poulet en panure japonaise, sur légumes de saison crus, riz, sauce katsu

CROQUETAS MOZZA Maison..... 8 €
(5 pièces)

PIG PITA 13 €
dans un pain pita frais, cochon grillé à la broche, sauce et frites maison

FETA GRILLÉE Profil Grec.....10 €
grillée au four, avec miel de thym et origan

BABA GANOUSH Caviar aubergine Maison..... 8 €
purée d'aubergine grillée / tahini / citron / huile d'olive & pita

BURRATA huile d'olive/ Terra Candido 9 €

OLIVES Vertes - Sicile / Terra Candido 5 €

CROQUE VÉGÉ 13 €
pain de mie poivré Poilane / mozzarella / parmesan / pesto à la pistache / tomates séchées

CROQUE DE "COMPÉT" 13 €
pain de mie poivré Poilane / jambon blanc / laguiole / oignons rouges caramélisés / moutarde / paprika fumé

SMASH BACON BURGER..... 12 €

FRITES Maison..... 6 €

FORMULE TAP'ASSIETTES

3 TAP'ASSIETTES

27 €

PLANCHES

PLANCHE DE LA MER25 €
rillette de saumon / rillette de sardine / saumon fumé / calamars frits

PLANCHE VEGGY24 €
burrata / caviar aubergine / tzatziki / pickles légumes / olives

PLANCHE MIXTE Aveyron / Maison Conquet.....27 €
mix de fromages AOP et de charcuterie Aveyron

PLANCHE CHARCUTERIE Aveyron / Maison Conquet.....25 €
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa

PLANCHE FROMAGE Aveyron / Maison Conquet.....24 €
St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses ...

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE10 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu d'Auvergne

DESSERTS

CHEESECAKE BASQUE CHOCOLAT, sauce chocolat10 €
frais avec sauce au chocolat fondu chaude

TIRAMISU FRAISE MATCHA 10 €
fraises crues et cuites, thé vert matcha japonais

TARTE aux fruits de saison 10 €

MOJITO INSALATA , MERINGUE À LA MENTHE..... 10 €
pastèque, fraise, melon, myrtille, citron vert, cassonade

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE 10 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses



SOIR

DINING CELLAR CARD



TAP'ASSIETTES

- Homemade TZATZIKI and CRACKERS** € 8
cucumber / lemon / mint & homemade crackers (bread - parsley - cashew)
- Small Veggy STUFFED PEPPERS** € 10
stuffed with potato, feta, raisin, coriander, ginger, and served with tomato coulis and seasonal vegetable salad
- PETITS POIS FETA CROQUETTES** € 9
peas, ricotta, zaatar, mint, feta (5 pieces)
- BREADED CHICKEN KATSU** € 11
chicken in Japanese breading, on raw seasonal vegetables, rice, katsu sauce
- MOZZA CROQUETTES Maison**..... € 8
(5 pieces)
- PIG PITA** € 13
in a fresh pita bread, spit-grilled pork, sauce and homemade fries
- GRILLED FETA Greek Profile**.....€ 10
roasted in the oven, with thyme honey and oregano
- BABA GANOUSH Caviar aubergine Maison**..... € 8
grilled eggplant puree / tahini / lemon / olive oil & pita
- BURRATA with olive oil/ Terra Candido** € 9
- OLIVES Vertes - Sicile / Terra Candido** € 5
- VEGETABLE CRUNCH** € 13
Poilane peppered sandwich bread / mozzarella / parmesan / pistachio pesto / dried tomatoes
- “COMPÉT” CROKLE** € 13
Poilane peppered sandwich bread / white ham / laguiole / caramelized red onions / mustard / smoked paprika
- SMASH BACON BURGER**..... € 12
- Homemade FRIES**..... € 6

TAP'ASSIETTES FORMULA

3 TAP'ASSIETTES

27 €

BOARDS

- SEA BOARD** € 25
salmon rillette / sardine rillette / smoked salmon / fried suid
- VEGGY BOARD** € 24
burrata / eggplant caviar / tzatziki / vegetable pickles / olives
- MIXED BOARD Aveyron / Maison Conquet**..... € 27
mix of AOP cheeses and Aveyron charcuterie
- CHARCUTERIE BOARD Aveyron / Maison Conquet**... € 25
- CHEESE BOARD Aveyron / Maison Conquet**..... € 24
St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses ...
- THREE CHEESES ON A PLATE** € 10

DESSERTS

- CHOCOLATE BASQUE CHEESECAKE, chocolate sauce**€ 10
fresh with hot melted chocolate sauce
- TIRAMISU FRAISE MATCHA** € 10
raw and cooked strawberries, Japanese matcha green tea
- Homemade PIE with seasonal fruits** € 10
- MOJITO SALAD, MINT MERINGUE** € 10
watermelon, strawberry, melon, blueberry, lime, brown sugar
- THREE CHEESES ON A PLATE** € 10
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses