

## A PARTAGER

<b>Conserverie artisanale espagnole</b> (au choix : moules à l'escabèche, ventrèches de thon, chipirons, minis sardines) boîte pour 2 personnes	10€
<b>6 Minis nems de poulet maison</b> , sucrine et menthe fraîche (1-2-8)	10€
<b>6 Accras de morue maison</b> , sauce aigre douce pimentée (1-3)	10€
<b>6 Minis croque-monsieur</b> de jambon blanc aux herbes (1-3)	10€
<b>6 Minis verrines de cappuccino de cèpes</b> , espuma chorizo grillé, noisettes Torréfiées (2-3)	10€
<b>Planche de jambon blanc</b> aux herbes pour 2 personnes	12€
<b>4 Minis burgers de bœuf</b> de Galice (1-2-3-5-6-9)	12€
<b>6/12 Croquettes d'escargots</b> de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais (1-4)	14€/24€
<b>6 Minis tatakis de saumon</b> , coriandre, soja, nori et cacahuètes grillées (6/7/9)	14€
<b>6 Minis ravioles de foie gras</b> , crème ciboulette (1-2-3)	14€
<b>Camembert rôti au bacon et miel</b> , toasts chauds pour 2 personnes (1)	15€
<b>4 Makis de langoustines grillées à la flamme</b> , sauce aigre douce pimentée (4)	16€
<b>4 Minis lobster rolls</b> (mini brioche homard, sauce américaine, sucrine, Ciboulette, granny smith)	20€
<b>50g de jambon Pata Negra</b> Bellota pour 2 personnes	24€

Prix nets service compris, La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

**MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 32€**

**ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 25€**

**PLAT = 16€/ ENTREE = 9€/ DESSERT = 9€**

**\*ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**

**Liste des allergènes** : 1/Gluten – 2 /Fruits à coques – 3/l=Lait, lactose – 4/Crustacés, Mollusques – 5/Œufs – 6/Moutarde – 7/Poisson – 8/ Soja – 9/Sésame – 10/Sulfites

## A PARTAGER

<b>Conserverie artisanale espagnole</b> (au choix : moules à l'escabèche, ventrèches de thon, chipirons, minis sardines) boîte pour 2 personnes	10€
<b>6 Minis nems de poulet maison</b> , sucrine et menthe fraîche (1-2-8)	10€
<b>6 Accras de morue maison</b> , sauce aigre douce pimentée (1-3)	10€
<b>6 Minis croque-monsieur</b> de jambon blanc aux herbes (1-3)	10€
<b>6 Minis verrines de cappuccino de cèpes</b> , espuma chorizo grillé, noisettes Torréfiées (2-3)	10€
<b>Planche de jambon blanc</b> aux herbes pour 2 personnes	12€
<b>4 Minis burgers de bœuf</b> de Galice (1-2-3-5-6-9)	12€
<b>6/12 Croquettes d'escargots</b> de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais (1-4)	14€/24€
<b>6 Minis tatakis de saumon</b> , coriandre, soja, nori et cacahuètes grillées (6/7/9)	14€
<b>6 Minis ravioles de foie gras</b> , crème ciboulette (1-2-3)	14€
<b>Camembert rôti au bacon et miel</b> , toasts chauds pour 2 personnes (1)	15€
<b>4 Makis de langoustines grillées à la flamme</b> , sauce aigre douce pimentée (4)	16€
<b>4 Minis lobster rolls</b> (mini brioche homard, sauce américaine, sucrine, Ciboulette, granny smith)	20€
<b>50g de jambon Pata Negra</b> Bellota 2 personnes	24€

Prix nets service compris, La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

**MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 32€**

**ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 25€**

**PLAT = 16€/ ENTREE = 9€/ DESSERT = 9€**

**\*ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**

**Liste des allergènes** : 1/Gluten – 2 /Fruits à coques – 3/l=Lait, lactose – 4/Crustacés, Mollusques – 5/Œufs – 6/Moutarde – 7/Poisson – 8/ Soja – 9/Sésame – 10/Sulfites