

Ze carte des tapas !

Composez vous même votre assiette apéro avec nos produits maison & artisanaux

Compose your own aperitif plate with our homemade & artisanal products

-Fromage frais au lait de vache <i>Cottage cheese with cow's milk</i> <i>Bruschetta / 80 gr pièce</i>	7.50.-
-Fromage de chèvre & figues <i>Goat cheese with figs</i> <i>80 gr pièce</i>	8.50.-
-Tomme du moment <i>Tomme cheese of the moment</i> <i>160 gr</i>	9.00.-
-Tapenade d'olive à la grecque <i>Olive tapenade greek style</i>	6.00.-
-Saucisson du moment <i>Sausage of the moment</i> <i>125 gr</i>	9.00.-
-Rillettes de sardine au piment d'Espelette <i>Sardine rillettes with Espelette pepper</i> <i>100 gr (Groix & Nature)</i>	12.00.-
-Rillettes de maquereau au poivre de Sechuan <i>Mackerel rillettes with Sechuan pepper</i> <i>100 gr (Groix & Nature)</i>	12.00.-
-Rillettes de thon à l'indienne <i>Indian Style tuna rillettes</i> <i>100 gr (Groix & Nature)</i>	12.00.-
-Le pâté marin au thon blanc germon & cochon Breton <i>Seafood pâté with albacore tuna & Breton pork</i> <i>130 gr (Groix & Nature)</i>	14.00.-
-Ze beef jerky by Matthy <i>55 gr (viande race limousine de St Légier)</i>	8.00.-

Ze carte des glaces !*

Les sorbets :

Sherbet :

-Abricot

Apricot

-Cassis

Cassis

-Citron

Lemon

-Fraise

Strawberry

-Mangue

Mango

-Framboise

Raspberry

-1 boule

1 ball

-2 boules

2 balls

-3 boules

3 balls

-Supplément chantilly

Extra whipped cream

Les glaces :

Ice cream :

-Vanille

Vanilla

-Café

Coffee

-Meringue

Meringue

-Chocolat

Chocolate

-Caramel beurre salé

Salted butter caramel

-Stracciatella

Stracciatella

-Pistache

Pistachio

-Noix de coco

Coconut

-Noisette

Hazelnut

4.00.-

7.00.-

9.00.-

1.50.-

* **Fin avril à octobre** / End of April to October