

LA CAVE À MANGER

19h à 22h30

FORMULE
TAP'ASSIETTES

3 TAP'ASSIETTES

27 €

PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIE Aveyron Maison Conquet - 35 €

jambon cru / saucisson / rilette / rosette / coppa / fricandeau ..

PLANCHE FROMAGE Aveyron / Maison Conquet - 35 €

St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses / chèvre frais du Quercy aux herbes

PLANCHE VEGGY - 35 €

légumes crus de saison, aubergines croustillantes, houmous de pois chiche, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

SARDINILLA de la Conserva Gallega, 40 pièces - 35 €

baguette toastée, mousse de beurre en persillade

DESSERTS

CHOU CRAQUELIN CACAHUETES - 10 €

caramel bien coulant, praliné cacahuète, crème montée mascarpone vanille, éclats de feuillantine chocolatées et chouchous cacahuètes

FINANCIER AMANDE-COCO - 10 €

compotée d'abricots au romarin, brunoise d'abricots, mascarpone vanillée, copeaux de noix de coco torréfiés

GANACHE CHOCOLAT NOIR - PATATE DOUCE - 10 €

riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel

VEGAN

CLAFOUTIS AUX CERISES - 10 €

coulis de cerises et estragon, amandes effilées caramélisées

NAGE DE NECTARINE - 10 €

sirop à la verveine, pistaches caramélisée et groseilles

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE - 10 €

Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

TAP'ASSIETTES

L'OEUF MAYO - 7 €

oeufs parfaitement cuits, mayonnaise, citron confit, olives taggiasche, croûtons



VEGAN

COURGETTES GRILLÉES AU ZAATAR & BLINIS SARRASIN - 11 €

purée de courgettes, houmous de pois chiches, pois chiches croustillants

BELLE TARTINE DE SARDINETTES - 10 €

mousse de beurre en persillade, céleri branche acidulé

LA TERRINE D'OLIVIER AU PORC FERMIER - 10 €

foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes



AUBERGINE CROUSTILLANTE - 8 €

panée et frite, yaourt grec au citron

GASPACHO ANDALOU - 10 €

huile verte, croûtons, chorizo extra croustillant

POLPETTES DE POISSON, fenugrec et curcuma, sauce tomate de la mama - 11 €



FOCCACIA PERDUE façon "pan com tomate" gratinée au parmesan, - 9 €

WINGS DE VOLAILLE AUX ÉPICES - 10 € *ketchup spicy*



Le petit CROQUE VÉGÉ - 10 €

Pain poivré Poilane, mozzarella, parmesan, pesto, tomates séchées

Le petit CROQUE MONSIEUR DU CHAI - 10 €

Pain mie brioché, comté et jambon cuit, béchamel au parmesan

FRITES Maison - 6 €

Fromages de la Maison Conquet Laguiole

ST NECTAIRE fermier, abricot et pêche séchés, noisette - 8 €

TOMME DE BREBIS Caussenarde, confiture de figue de Savoie - 8 €

BLEU DES CAUSSES, miel de fleurs de Sologne - 8 €

Charcuteries de la Maison Conquet Laguiole

SAUCISSE SÈCHE sur planche, avec couteau - 9 €

ROSETTE DE CHORIZO - 7 €

COPPA - 8 €

Terra Candido

BURRATA des Pouilles, huile d'olive- 9 €

OLIVES vertes de Sicile - 5 €