

LA CAVE À MANGER

19h à 22h30

‘tout Bon tout Maison’

*une cuisine de chef, de saison, fait maison,
avec des produits bien choisis*

**FORMULE
TAP’ASSIETTES
3 TAP’ASSIETTES
24,90 €**

PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIE Aveyron Maison Conquet - 35 €

jambon cru / saucisson / rillettes / 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 par Délices d'Espagne, 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 vanillé, copeaux de noix de coco torréfiés

GANACHE CHOCOLAT NOIR - PATATE DOUCE - 10 €

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



TATIN GAVOTTE - 10 €

pommes et poires longuement confites, une gavotte croustillante

POIRE POCHÉE SAUCE CHOCOLAT - 10 €

sirop au thé, chocolat 70%, biscuit graines

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

CAVIAR DE LENTILLES 'BÉLUGA' SUR BLINI - 9,50 €

blini sarrasin maison, lentilles au miso, fenouil et orange, yaourt grec citronné

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



ENDIVE CROQUANTE SNACKÉE - 10 €

sauce yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées

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 €

Delices d'Espagne

JAMBON SERRANNO - 9 €

Terra Candido

BURRATA des Pouilles, huile d'olive - 9 €

OLIVES vertes de Sicile - 5 €