

# CARTE CAVE À MANGER

# SOIR

## TAP'ASSIETTES

<b>PIG PITA</b> .....	13 €
dans un pain pita frais, cochon grillé à la broche, sauce et frites maison	
<b>PETITE SALADE CÉSAR Option Cochon</b> .....	13 €
cochon grillé à la broche sur salade romaine, pomme de terre, avocat, radis, croûton, parmesan, sauce César	
<b>PETIT BOL DE DAHL VÉGÉTARIEN</b> .....	13 €
pois chiche en bouillon avec coriandre-ginger-fenouil-cumin, butternut rôti, riz pilaf, sauce yaourt-concombre	
<b>CROQUETAS MOZZA Maison</b> .....	8 €
(5 pièces)	
<b>FETA GRILLÉE Profil Grec</b> .....	10 €
grillée au four, avec miel de thym et origan	
<b>BABA GANOUSH Caviar aubergine Maison</b> .....	8 €
purée d'aubergine grillée / tahini / citron / huile d'olive & pita	
<b>HOUMOUS Maison</b> .....	8 €
pois chiche / tahini / citron / zaatar & pita	
<b>BURRATA huile d'olive/ Terra Candido</b> .....	9 €
<b>OLIVES Vertes - Sicile / Terra Candido</b> .....	5 €
<b>CROQUE VÉGÉ</b> .....	13 €
pain de mie poivré Poilane / mozzarella / parmesan / pesto à la pistache / tomates séchées	
<b>CROQUE DE "COMPÉT"</b> .....	13 €
pain de mie poivré Poilane / jambon blanc / laguiole / oignons rouges caramélisés / moutarde / paprika fumé	
<b>SMASH BACON BURGER</b> .....	12 €
<b>FRITES Maison</b> .....	6 €

## FORMULE TAP'ASSIETTES

### 3 TAP'ASSIETTES

27 €

## PLANCHES

<b>PLANCHE DE LA MER</b> .....	25 €
rillette de saumon / rillette de sardine / tuna cakes / saumon fumé	
<b>PLANCHE VEGGY</b> .....	24 €
burrata / caviar aubergine / houmous / pickles légumes / olives	
<b>PLANCHE MIXTE Aveyron / Maison Conquet</b> .....	27 €
mix de fromages AOP et de charcuterie Aveyron	
<b>PLANCHE CHARCUTERIE Aveyron / Maison Conquet</b> .....	25 €
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa	
<b>PLANCHE FROMAGE Aveyron / Maison Conquet</b> .....	24 €
St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses ...	
<b>TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE</b> .....	11 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu d'Auvergne	

## DESSERTS

<b>FONDANT CHOCOLAT, crème anglaise au safran</b> .....	9,50 €
avec noisettes torréfiées	
<b>MOELLEUX À L'ORANGE façon baba</b> .....	9,50 €
avec crème montée vanillée et segments d'oranges	
<b>POMME AU FOUR aux épices</b> .....	9,50 €
avec caramel au beurre salé et crumble de sarrasin	
<b>LEMON POSSET</b> .....	9,50 €
crème au citron à l'anglaise, tuile aux amandes	
<b>TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE</b> .....	9,50 €
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses	

# DINING CELLAR CARD

## TAP'ASSIETTES

<b>PIG PITA</b> .....	<b>13 €</b>
in a fresh pita bread, spit-grilled pork, sauce and homemade fries	
<b>SMALL CAESAR SALAD Pig Option !</b> .....	<b>13 €</b>
spit-grilled pork on romaine salad with potato, avocado, radish, crouton, parmesan, Caesar sauce	
<b>SMALL VEGETARIAN DAHL</b> .....	<b>13 €</b>
chickpeas in broth with coriander - ginger - cumin - fennel, served with roasted butternut, rice pilaf, yogurt sauce-cucumber	
<b>MOZZA CROQUETTES Maison</b> .....	<b>8 €</b>
(5 pieces)	
<b>GRILLED FETA Greek Profile</b> .....	<b>10 €</b>
roasted in the oven, with thyme honey and oregano	
<b>BABA GANOUSH Caviar aubergine Maison</b> .....	<b>8 €</b>
grilled eggplant puree / tahini / lemon / olive oil & pita	
<b>Homemade HUMMUS</b> .....	<b>8 €</b>
pois chiche / tahini / citron / zaatar & pita	
<b>BURRATA with olive oil/ Terra Candido</b> .....	<b>9 €</b>
<b>OLIVES Vertes - Sicile / Terra Candido</b> .....	<b>5 €</b>
<b>VEGETABLE CRUNCH</b> .....	<b>13 €</b>
Poilane peppered sandwich bread / mozzarella / parmesan / pistachio pesto / dried tomatoes	
<b>"COMPÉT" CROKLE</b> .....	<b>13 €</b>
Poilane peppered sandwich bread / white ham / laguiole / caramelized red onions / mustard / smoked paprika	
<b>SMASH BACON BURGER</b> .....	<b>12 €</b>
<b>Homemade FRIES</b> .....	<b>6 €</b>

## TAP'ASSIETTES FORMULA

### 3 TAP'ASSIETTES

**27 €**

## BOARDS

<b>SEA BOARD</b> .....	<b>25 €</b>
salmon rillette / sardine rillette / tuna cakes / smoked salmon	
<b>VEGGY BOARD</b> .....	<b>24 €</b>
burrata / eggplant caviar / hummus / vegetable pickles / olives	
<b>MIXED BOARD Aveyron / Maison Conquet</b> .....	<b>27 €</b>
mix of AOP cheeses and Aveyron charcuterie	
<b>CHARCUTERIE BOARD Aveyron / Maison Conquet</b> .....	<b>25 €</b>
raw ham / sausage / rillette / rosette / coppa	
<b>CHEESE BOARD Aveyron / Maison Conquet</b> .....	<b>24 €</b>
St Nectaire / Laguiole / Tomme brebis / Bleu des Causses ...	
<b>THREE CHEESES ON A PLATE</b> .....	<b>€11</b>
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu d'Auvergne	

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE FONDANT, saffron custard</b> .....	<b>€ 9.50</b>
with hazelnuts	
<b>SOFT ORANGE BABA-style</b> .....	<b>€ 9.50</b>
with whipped vanilla cream and orange segments	
<b>BAKED APPLE with spices</b> .....	<b>€ 9.50</b>
with salted butter caramel and buckwheat crumble	
<b>CAN LEMON</b> .....	<b>€ 9,50</b>
English-style lemon cream, almond tuile	
<b>THREE CHEESES ON A PLATE</b> .....	<b>€ 9.50</b>
Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses	