

LES ARDOISES

Jambon bellota	18€
Dégustation Bellota	14€
Dégustation «Morelli»	12€
Dégustation de salaisons	24€
Dégustation de fromages affinés	6€/12€
Cecina de buey	6€
Salsica al tartufo «Morelli»	4€
Foie gras au torchon	9€
Jambon persillé de Bourgogne	7€

LES WECKS

Houmous	4€
Tapenade de poivrons	4€
Tapenade d'olives	4€
Tapenade d'aubergines et girolles	6€
Tzatziki	4€
Chèvre frais - miel d'Alsace - sésame	6€
Rillettes de canard	7€
Rillettes de truite fumée - curry rouge	7€
Mousse de feta	4€
Dégustation de wecks	12€

LES GRAINS DE SEL

- Saint Jacques - saucisse de Lyon - bintje7€
- Palourdes - gingembre - lime3€
- Saumon fumé - légumes racines - gaufre8€
- Carpaccio de boeuf de salers mûré - shiitake - foie gras 8€
- Tartare de Saint Jacques - gno gai - courgette7€
- Bruschetta- anchois« 00 »de Cantabria- tomates ...4€

LES PLANCHAS

Pluma Bellota	10€
Crevettes rouges d'Argentine	7€
Tataki de saumon	7€
Poulpe - potiron - ail noir	8€
Boeuf de Salers mûré 30 jours 100 gr.	12€
Boeuf Aubrac mûré 20 jours 100gr.	14€
Petits gris de Namur - piperade - gremolata	7€

LES BOITES À SARDINES

Sardines « Ramon Franco »	7€
Orphies « Ramon Franco »	6€
Ventreche de thon « Ramon Franco »	8€
Caballa « Herpac »	6€
Anchois de Cantrabria « Codesa »	8€
Tartare de saumon - fenouil - pomme Granny ...	7€
Anchoïade - tomates - ail doux	6€

LES BOLS

Salade thaï - légumes croquants	4€
Lentilles vertes du Puy - chorizo - amandes	4€
Crumbles de pommes de terre - conté	4€
Risotto - jus de volaille jaune - parmesan	7€
Wok de champignons de saison	7€