A PARTAGER

**Conserverie artisanale espagnole** (au choix : moules à l’escabèche, ventrèches de thon, chipirons, minis sardines) boite pour 2 personnes (**4-7)**  **10€**

**6 Minis nems de poulet maison,** sucrine et menthe fraîche **(1-2-8)** **10€**

**6 Croquettes de morue** et chorizo **(1-7) 10€**

**6 Minis croque-monsieur** de jambon blanc à la truffe **(1-3)**  **10€**

**Planche de jambon blanc** aux herbes pour 2 personnes  **12€**

**4 Minis burgers de bœuf** de Galice **(1-2-3-5-6-9)**  **12€**

**6/12 Croquettes d’escargots**

de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais **(1-3-8) 14€/24€**

**6 Minis tartares de bœuf,** sauce tartare **(5-6)**  **14€**

**Thoïonade** et assortiment de légumes croquants pour 2 personnes **(5-6) 16€**

**6 Ceviches de lieu jaune,** coco, passion, citron vert **(7)**  **18€**

**50g de jambon Pata Negra** Bellota pour 2 personnes **24€**

**Planche de fromages** Maison Aubry **(3) 25€**

**Planche de tataki d’onglet de bœuf** Angus pour 2 personnes **(1-2-8-9)** **26€**

**Gratin de maccaronis à la truffe** pour 2 personnes **(1-3-5)**  **26€**

**Œufs brouillés fermiers à la truffe** pour 2 personnes **(5) 26€**

*Prix nets service compris,*

**MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 32€**

**ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 25€**

**PLAT = 16€/ ENTREE = 9€/ DESSERT = 9€**

**\*ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**

**Liste des allergènes : 1/Gluten – 2 /Fruits à coques – 3/Lait, lactose – 4/Crustacés,**

**Mollusques – 5/Œufs – 6/Moutarde – 7/Poisson – 8/ Soja – 9/Sésame – 10/Sulfites**

 A PARTAGER

**Conserverie artisanale espagnole** (au choix : moules à l’escabèche, ventrèches de thon, chipirons, minis sardines) boite pour 2 personnes (**4-7)**  **10€**

**6 Minis nems de poulet maison,** sucrine et menthe fraîche **(1-2-8)** **10€**

**6 Croquettes de morue** et chorizo **(1-7) 10€**

**6 Minis croque-monsieur** de jambon blanc à la truffe **(1-3)**  **10€**

**Planche de jambon blanc** aux herbes pour 2 personnes  **12€**

**4 Minis burgers de bœuf** de Galice **(1-2-3-5-6-9)**  **12€**

**6/12 Croquettes d’escargots**

de la ferme « Autrement » des Monts du Lyonnais **(1-3-8) 14€/24€**

**6 Minis tartares de bœuf,** sauce tartare **(5-6)**  **14€**

**Thoïonade** et assortiment de légumes croquants pour 2 personnes **(5-6) 16€**

**6 Ceviches de lieu jaune,** coco, passion, citron vert **(7)**  **18€**

**50g de jambon Pata Negra** Bellota pour 2 personnes **24€**

**Planche de fromages** Maison Aubry **(3) 25€**

**Planche de tataki d’onglet de bœuf** Angus pour 2 personnes **(1-2-8-9)** **26€**

**Gratin de maccaronis à la truffe** pour 2 personnes **(1-3-5)**  **26€**

**Œufs brouillés fermiers à la truffe** pour 2 personnes **(5) 26€**

*Prix nets service compris,*

**MENU DU JOUR ENTRÉE/PLAT/DESSERT = 32€**

**ENTREE/ PLAT OU PLAT/DESSERT = 25€**

**PLAT = 16€/ ENTREE = 9€/ DESSERT = 9€**

**\*ENTRÉES ADAPTABLES EN PLATS MOYENNANT SUPPLÉMENT**

**Liste des allergènes : 1/Gluten – 2 /Fruits à coques – 3/Lait, lactose – 4/Crustacés,**

**Mollusques – 5/Œufs – 6/Moutarde – 7/Poisson – 8/ Soja – 9/Sésame – 10/Sulfites**