

POINÇON

Carte du soir - Hiver 2020

Tapas à partager

Deux à trois par personne conseillés

Ceviche de daurade Ponzu (Yuzu et sauce sucré, sésame)	12
Saumon gravlax fumé par nos soins, crème de raifort, concombre aigre-doux et fenouil	11
Beignets de bananes plantain, gambas sautées au gingembre, ail, cèleri et Aji Panka	10
Anticucho : brochette de poulpe, maïs Choclo grillé et pomme de terre	13
Magret de canard, ketchup d'orange, salade de légumes d'hiver marinés	12
Kebab berlinois avec son agneau de 24h	11,5
Foie gras mariné au gingembre, cannelle et orange, pain d'épices et chutney d'oignon	12,5
Sélection de charcuteries du Pays Basque	11
Sélection de charcuteries et fromages	15
✔ Tortilla de patata déstructurée	6
✔ Patatas bravas	6
✔ Risotto grillé parfumé à la coco, crème d'avocat, salade de racines	7,5
✔ Mont d'or rôti au four (500 grammes) – 15 minutes d'attente	12
✔ Choux fleur grillé, crème au poireau et racines croquantes, terre de pain aillé	6,5
✔ Œufs parfaits bio, champignons, huile de truffe, noisettes torréfiées, cebettes	7,5
✔ Sélection de fromages	9

Sucrés

Cheesecake aux ananas rôtis	6,5
Moelleux au chocolat, cœur coulant cerise	7
Pain perdu parfumé à la crème de marron, chantilly aux marrons et sauce chocolat	7,5
Dessert du jour	7



Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, à partir de produits frais.



Plats végétariens

Prix en euros TTC, service compris
Viandes provenant de l'Union européenne
Liste des produits allergènes à disposition