

POINÇON

Carte - Été 2020

Tapas à partager

Deux à trois par personne conseillées

- ✓ Burratina 120 gr, tomates d'antan parfumées 12
à l'huile fumée, noix de cajou
- Poké d'été – thon Albacor cru mariné au soja et agrumes, 11
légumes de saisons et riz, sauce yaourt curry vert
- Cecina de Txogitixu (viande de bœuf de Galice fumée et séchée) 11
sauce gribiche, huile au paprika
- Accras de morue à la portugaise, mayonnaise au safran, 9
citron jaune et sésame noir
- ✓ Salade romaine, sauce vierge à la pêche et pois chiche 7
croquant parfumé au sel de thym
- Taco croquant aux gambas, fenouil et courgettes marinées, 10
sauce yaourt estragon gingembre et ail rôti
- ✓ Patatas Bravas, aioli à l'ail confit 6
Ceviche thaï de daurade, et Wonton croquant (pâte à raviole asiatique) 13
- ✓ Sélection de fromages de saison : Cabécou, Comté et Brie de Meaux, 9
confiture de cerises noires
- Sélection de charcuteries espagnoles : chorizo, saucisson, 11
jambon Serrano affiné 18 mois, guindilla
- Sélection de charcuteries et fromages 15
- ✓ Houmous de lentilles corail, chips de blé et légumes croquants 6
Terrine de campagne maison, cerises noires séchées, 7
piment de Jamaïque, coriandre et clous de girofles

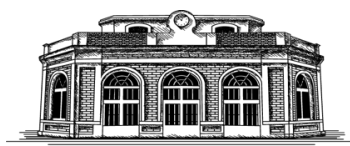
Sucrés

- Crème chocolat romarin, crumble de cacao et spéculos 6
- Pavlova passion, abricot 7
- Glace maison du moment 6

✓ Plats végétariens



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



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