

## LES ALLERGÈNES



## TAPAS CHAUDES

1. Patatas bravas, sauce salsa épicée / aïoli.  
2. Croquetas au chorizo.  
3. Moules gratinées au beurre persillés.  
4. Aubergines frites, sauce miel moutarde.  
5. Huevos a la flamenca 
6. Magra con tomate (porc).....
7. Chèvres panés, confiture de figues.   
8. Croque monsieur au pesto rosso et jambon blanc.    
9. Tacos ibériques à l'effiloché de porc.  
10. Boulettes de boeuf gratinées.  
11. Crevettes à l'ail et brunoise de légumes. 
12. Seiche en persillade. 
13. Torreznos au paprika.....
14. Rabo de toro.....
15. Tortilla española, sauce aïoli maison.  
16. Michirones (Ragoût de fèves, chorizo).....
17. Rabas, sauce aïoli.  
18. Faux filet de boeuf à partager (300g).....

## TAPAS FROIDES

19. Foie gras à l'Armagnac.....
20. Assiette de jambon bellota 50%. 
21. Planche de charcuterie ibérique. 
22. Planche de fromages "Maison Clément" 
23. Pâté basque.   
24. Planche de tartinable.  
25. Bocadillo serranito.  
26. Escalivada catalane et anchois marinés à l'huile d'olive.  
27. Velouté de courge, chips de Serrano et croûtons de pain.  
28. Ceviche de thon. 
29. Tartare de saucisson. 
30. Pan con tomate. 
31. Assiette de pâtisserie.    

# NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

---

## LE COCHON

Travers de porc braisé, sauce BBQ maison (300g).....  
Cuissot de porcelet à partager (20 min d'attente).....

## L'AGNEAU

Côtelettes d'agneau.....

## LE CANARD

Magret de canard, Maison Samaran (350g).....

## LE BŒUF

Entrecôte de bœuf - 350 g.....  
Onglet de boeuf - 300 g.....  
Effeillé de bavette - 400g.....

## LE VEAU

Brochettes de Picanha - 300 g.....

## DE LA MER

Tentacules de poulpes grillées (250g).....  
Pavé de thon (250g).....

## LA PLANCHE DES COPAINS

Parillade de viandes et/ou de poissons à composer  
vous-même parmi les produits à la carte  
(Prix relatif à votre sélection)

## CÔTE DE BŒUF

Côte de bœuf  
(Race selon arrivage)

### Les Accompagnements

Pisto manchego / Gratin dauphinois / Frites / Salade  
(accompagnement supplémentaire)

### Les Sauces

Jus corsé / Sauce poivre / Sauce forestière  
(sauce supplémentaire)

## NOS PLATS

---

### BURGER / HOT DOG

**Burger du moment “Burger campagnard”**    

Bun moelleux, steak haché façon boucher français, fromage de brebis, sauce champignons, poitrine de porc, oignons confits, salade, tomate.....

**Rosa Hot**     

Pain hot dog, saucisse fumé, fromage mozzarella, effiloché de porc, sauce hot dog maison, pignons frits, pimientos, moutarde.....

**SALADE**   

**Salade de figue et chèvre pané**

Roquette, figues, cerneaux de noix, oignons rouges, chèvres panés, vinaigrette au thym.....

## DESSERTS

---

Tarte tatin.   

Cookie minute au chocolat et pistache.    

Gâteau basque maison.   

Café gourmand (cannelé, crème catalane, tartelettes au chocolat, financier)..

