

# Menu

SEMAINE 40

## Tapassiettes à partager

---

Oeufs aioli encre de seiche, aneth	5
Aubergine rotie, crumble, noisette, ricotta	8
Brillat Savarin, pruneaux, noix	8
Croquetas saucisses de montbeliard, cébette, sauce quetsche	8
Polpettes porc, foie de volaille, sauce tomates, parmigiano	10
Burratina, raisins grillés	11
Croque Monsieur Truffé, gouda, jambon Prince de Paris	12
Poulpe grillé, crème de maïs, padron, chimichurri	14
Carpaccio de Black Angus, sauce hareng	14
	17
Planche à composer 4 produits	25
Planche à composer 6 produits	
Fourme de Montbrison	Chorizo
Comté 18 mois	Saucisse de caractère
Morbier du Jura	Lonzo
Saint Nectaïre	Saucisse sèche

## Douceur

---

Moelleux chocolat	7
Crumble Pommes, crème fouettée	7

MAR. - SAM. 19H-23H    BAR À VINS  
SAM. - DIM. 12H-15H    BRUNCH

---

**Le P'tit  
Pinard**  
CAVISTE - BAR À VINS  
CANTINE DE SAISON