

Menu

SEMAINE 16

Tapassiettes à partager

Œufs àïoli encre de seiche , aneth	5€
Smashed potatoes , sauce à la gribiche	6€
Labneh , petit pois, menthe	8€
Brillat Savarin , condiment prune, noix	8€
Céleri Rave roti, poire, roquette, noisettes	9€
Burratina , potimarron, poivron rouge, orange, basilic	11€
Polpettes de porc , sauce tomates, parmesan	11€
Croque Monsieur Truffé , gouda, jambon	12€
Poulpe grillé , crème de maïs, padron, chimichurri	14€
Asperges , crème de hareng, sésame	14€

Assiette à composer 4 produits	17€
Assiette à composer 6 produits	25€

Comté 18mois	Saucisse de caractère
Fourme de Montbrison	Chorizo
Tome des Bauges	Lonzo
Saint Nectaire	Saucisse sèche

Douceurs

Tiramisu	7€
Sablé breton, compote de rhubarbe	7€

Des allergies ? Demandez-nous !

MAR. – SAM. 19h – 23h BAR À VINS

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

Menu

WEEK 15

Small plates to share

Hard boiled eggs with squid ink , dill	5€
Smashed potatoes , gribiche sauce	6€
Labneh , peas, mint	8€
Brillat Savarin cheese , prune, nuts	8€
Burratina , smashed pumpkin, red pepper, orange, basil	11€
Polpette meatballs , tomato sauce, parmesan	11€
Truffle grilled ham and cheese , gouda, ham	12€
Grilled octopus , corn, padron, chimichurri	14€
Asparagus , herring sauce, sesame	14€
Platter 4 products	17€
Platter 6 products	25€
Comté 18mois	Saucisson
Fourme de Montbrison	Chorizo
Tome des Bauges	Lonzo
Saint Nectaire	figatellu

Desserts

Tiramisu	7€
Breton shortbread, rhubarbe sauce	7€

allergies ? Ask us !

TUE. – SAT. 19h – 23h WINE BAR

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