

# La Carte

*Notre carte est élaborée sur place avec des produits frais et français.  
Sous réserve de disponibilité des produits  
Toutes allergies doit être signalé à notre serveur/se*

## Les Plats

<b>Pièce de viande aux choix en vitrine</b> <i>(prix au poids plus forfait 10€ pour service, cuisson, accompagnement et sauce)</i>	<b>Prix au Kg +10€</b>
<b>Salade César</b> <i>(sauce à base d'anchois)</i>	18,90€
<b>Salade chèvre chaud</b> <i>(vinaigrette au miel)</i>	18,90€
<b>Burger des canailles</b>	18,90€
<b>Suggestion du chef</b>	17,90€
<b>Tartare de boeuf 200gr au couteau préparé</b>	20,90€
<b>Carpaccio de boeuf</b> <i>servi avec frites maison</i>	21,90€

\*Accompagné de frites maison ou salade

\*Sauce au choix béarnaise, jus de viande, poivre, roquefort

## Les Desserts

*Desserts maison*

<b>Tarte au citron</b>	9,10€
<b>Baba au rhum, chantilly vanille</b>	9,10€
<b>100% Chocolat</b>	9,10€
<b>Pavlova aux fraises</b>	9,10€
<b>Coco passion</b>	9,10€
<b>Café gourmand (thé + 1€)</b>	8,90€
<b>Assiette de fromages</b>	10,90€

# Cartes des planches et tapas

## Nos planches

<b>Charcuteries fines (2-4pers)</b>	<b>25€</b>
<b>Charcuteries fines et Fromages affinés (4-6 pers)</b>	<b>35€</b>

## Nos tapas Maison

<b>Corazones de pato al ajillo con perejil</b> <i>Coeurs de canard en persillades</i>	<b>12€</b>
<b>Tapas del chef</b> <i>Tapas du chef</i>	<b>9€</b>
<b>Alcachofa frita</b> <i>Artichauts frits</i>	<b>8€</b>
<b>Empanada</b> <i>Pâté en croute maison</i>	<b>8€</b>
<b>Accras de Bacalao</b> <i>Accras de morue maison</i>	<b>8€</b>
<b>Buey Tigre que llora</b> <i>Boeuf tigre qui pleure</i>	<b>12€</b>
<b>Salmon Gravlax</b> <i>Saumon Gravlax</i>	<b>12€</b>