



Les Tapas





- Cassolette de coeurs de canard 5,00€ 
- Cassolette de seiches marinées et grillées à la plancha 5,00€ 
- Pan con tomate et jambon cru 5,00€
- Rillettes aux 2 saumons 5,00€ 
- Terrine maison 4,00€ 

Planche de Tapas complète : 17,00€
Coeurs de canard, seiches, rillettes,
pan con tomate et jambon, terrine.

Gourmandise autour du canard

Salade de canard en folie : 15,00€
Salade, gésiers de canard confits, magrets séchés,
foie gras extra mi-cuit, cou farci.

Le foie gras extra de canard mi-cuit : 17,00€
et ses toasts, préparé par nos soins.

Nos Entrées

Assiette végétarienne : 14,00€
Salade, tomates, oignons,
accompagnement du jour

Salade aveyronnaise : 13,00€
Salade verte, noix, tranches de lard grillé,
sauce Roquefort

Camembert Panko: 15,00€
Camembert pané frit (150gr), chiffonnade de
jambon Serrano, salade verte et frites maison

Gravlax de saumon : 14,00€
accompagné de blinis maison
et sa crème d'algues.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS



Ce logo identifie les plats faits maison

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.