

LA FORMULE GLOUTONNERIES 27€

4 gloutonneries (3 salées + 1 sucrée) + 1 garniture

Les Gloutonneries Salées

Planche latine à partager 14€

*(burrata, charcuteries ibériques, pan con tomate, Grana mariné aux herbes)
(équivalent de deux gloutonneries)*

Tataki de thon chimichuri 7€

(ail, poivron, origan, gingembre, huile d'olive)

Poulpe rôti à la galicienne 7€

(huile d'olive, poivrons grillés marinés, paprika)

Brushetta Piemontese «Vitello Tonnato» 7€

(pain de campagne, émincé de veau rôti froid, crème d'anchois, câpres, roquette)

Cappucino de potimarron, châtaignes, émulsion jambon ibérique 7€

Cocotte de provolone gratiné et ses tortas maison 7€

(délicieux fromage italien fondu et mini galettes argentines)

Couteaux gratinés au chorizo 7€

Os à moelle gouttière grillé aux herbes 7€

Tempura de légumes du marché, sauce du chef 7€

Presa de porc ibérique à la plancha 8€

(morceau persillé au coeur de l'échine)

Morceau choisi par notre «carnicero» 8€

(par le boucher quoi!)

Ris d'agneau façon Lard de Vivre 8€

Planchette de fromages latins 7€

Les garnitures

Pommes Dauphines maison mozza et romarin 3,50€

Cocotte de caponata siciliana *(ratatouille sicilienne)* 3,50€

Bol de roquette, Grana et jambon ibérique, balsamico 3,50€

Les Gloutonneries Sucrées

Crème catalane au turrón, glace mascarpone 6€

Smoothie kiwi basilic, cookie maison 6€

Tropézienne chocolat, cerises amarena 7€

Tiramisù du jour «à la louche» 7€

Chou craquelin, glace dulce de leche 7€