

## CARTE TAPAS (À PARTIR DE 18 H) À PARTAGER...OU PAS

<b>Assiette de Charcuterie :</b> Jambon de parme 18 mois, jambon à l'os truffé, saucisson au fenouil, coppa, spianata picante	19,00 €
<b>Assiette de Fromages artisanaux :</b> Brillat-Savarin, Comté fruité, Fourme d'Ambert, St Nectaire, Chèvre du Rove	19,00 €
<b>Assiette Mixte</b> (charcuterie et fromage)	28,00 €
<b>Friture de Joels</b> Ail et persil frais, zestes de citrons	12,00 €
<b>Seca-fritas de seiche</b> À la provençale, petite salade à l'ail	14,00 €
<b>Ceviche de poisson blanc de Méditerranée</b> Leche de tigre et son gel de citron, herbes aromatiques	24,00 €
<b>Bouchées de poulpe braisé</b> Sauce chimichurri, pommes de terre grenailles confites à l'huile d'olive ail et au romarin	18,00 €
<b>Cro'q Truffe</b> Pain de mie toasté, béchamel à la truffe noire d'été, jambon cuit à l'os truffé, gratiné au parmesan	14,00 €
<b>Stracciatella di Burrata,</b> Huile d'olive vierge, pain de campagne à l'ail	14,00 €
<b>Panisses bio maison &amp; aïoli truffée</b>	12,00 €
<b>Frites maison, ketchup cajun</b>	7,00 €



## POUR LES GOURMANDS

<b>Fondant au chocolat noir</b> Huile d'olive du Moulin d'Auriol et fleur de sel de Camargue	9,00 €
<b>Churros Provençaux</b> Sauce caramel beurre salé	9,00 €
<b>Café Gourmand (hors cafés spéciaux)</b>	11,00 €

Prix nets - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.