



DINER & TAPAS

ÉCHALOTE RINGS, SAUCE BARBECUE AU WHISKY

7 €

Faits de manière artisanale, nos échalote rings sont composés de succulentes échalotes sélectionnées par nos soins et accompagnées par un pot généreux de sauce barbecue agrémenté de whisky. Ce plat fond en bouche et se consomme parfaitement accompagné de l'une de nos bières pression (par exemple, Lagunitas IPA).

CROQUETAS AUX POMMES DE TERRE ET BRESAOLA

8 €

C'est un classique revisité, composé de petites boulettes de pommes de terre avec des morceaux de bresaola italienne à l'intérieur servis sur un lit de sauce pesto. Facile à partager et léger, ce plat s'allie bien avec l'une de nos bières légères en bouteille.

RIBS D'AGNEAU ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

18 €

Absolument délicieux ! Ces ribs juteux, préparés à la sauce barbecue avec des petites pommes de terre braisées feront le bonheur des amateurs de viande. Plat idéal à partager entre amis autour de plusieurs pintes de bière.

PICODONS AU FOUR AVEC LÉGUMES ROTIS

12 €

Petit fromage de chèvre au lait cru, le picodon est sublimé par sa cuisson au four et représente une alternative originale au camembert. En accompagnement nous avons choisi divers légumes-racine de couleurs, très adaptés à la saison froide. Pensez à prendre un bon verre de Brouilly, l'alliance sera parfaite.

CROQUE-MONSIEUR AUX CHAMPIGNONS, CANTAL ET CRÈME D'ÉPINARDS

10 €

Ce plat plaira aux végétariens ! Ce croque-monsieur revisité, nous l'avons imaginé avec du pain, des champignons divers (girolles, shiitaki, champignons de Paris, selon les arrivages), du bon cantal « entre deux » et de la crème d'épinards. On vous le recommande avec du vin rouge, comme, par exemple, un Côtes du Rhône ou un Lussac Saint Emilion.

TATAKI DE SAUMON, MOUSSELIN DE PATATE DOUCE AU GINGEMBRE

14 €

Léger, délicat, des couleurs rouges et orange, ce plat ravira vos papilles et vous remontera le moral. Ce mi-cuit de saumon se marie bien avec la douceur des patates douces, une gousse de gingembre frais ajoute une note piquante. Notre tataki se marie très bien avec nos cocktails. Tentez un cocktail création pimenté pour accentuer le goût !

PLANCHE : CHOU-FLEUR GRILLÉ, TÉHINA NOIR, BABAGANOUGH

14 €

Et si on osait une planche originale ? Les fleurs de chou-fleur grillées avec ses deux accompagnements : de la crème de sésame et de la purée d'aubergines. Ça vous rappellera l'été, la Méditerranée ... Optez également pour l'un de nos cocktails classiques ou un verre de vin (le vin pétillant marche très bien aussi) et laissez-vous tenter par cette expérience !