



# TAPAS À LA FRANÇAISE

Mini croque-monsieur jambon à la truffe noire – 24€ <i>Mini Croque-Monsieur with black truffle &amp; ham</i>	24€
Traditionnel oeuf de caille façon mimosa – 16€ <i>Mimosas eggs</i>	16€
Huîtres d’Oleron 3pieces – 19€ <i>Oleron’s oysters 3pieces</i>	19€
Escargots en persillade – 17€ <i>Snail selection cooked with parsley and garlic</i>	17€
Caviar d’aubergine et toast d’épautre – 22€ <i>Eggplant caviar, and spelt bread</i>	22€
Croustillant de langoustine et basilica – 20€ <i>Crispy langoustine and basil</i>	20€
Gaufres au fromage façon gougère, jambon sec et figue – 17€ <i>Cheese waffles “gougère” cured ham and seasonal fruit</i>	17€
Nos éperlans frits, sauce tartare – 18€ <i>Fried smelts, Tartare sauce</i>	18€
Nos éperlans frits, sauce tartare – 18€ <i>Fried smelts, Tartare sauce</i>	20€
Assortiment de pieces sucrées de saison – 20€ <i>Sweet tapas</i>	20€