

## Les Tapas

Houmous au basilic, gressins à l'huile d'olive – 7€

Tarte fine au fromage de chèvre et oignons caramélisés – 9€

Véritable gazpacho de tomates - 8€

Rillettes de saumon aux aromates et crostini- 8€

Planche de charcuterie à partager et légumes marinés - 18€

Salade de tomates anciennes, mozzarella et pesto verde– 9€

Ceviche de daurade, melon et basilic – 12€

Samoussas de poulet aux épices douces et sauce au yaourt – 12€

Tartare de boeuf au couteau, cornichon frais et sauce Savora – 14€

Burger de boeuf, vieux cheddar, roquette, et ketchup maison – 13€

Frites de patate douce et mayo wasabi – 6€

Mélange de Mesclun – 4€

.....

Fromages affinés, Mesclun et condiments – 13€

Café gourmand, mignardises du moment – 12€

Tartare de fraises, crémeux au fromage blanc et verveine - 10€

Finger au chocolat et piment d'Espelette – 10€

## Tapas

Houmos with basil, olive oil gressinis – 7€

Thin tart with goat cheese and caramelized onions – 9€

Authentic tomatoe Gaspacho- 8€

Salmon rillettes with fresh herbs and crostini- 8€

Cured meats board to share and pickles vegetables - 18€

Heritage tomatoe salad, mozzarella and green pesto – 9€

Sea bream ceviche, melon and basil – 12€

Chicken samosas with mild spices and yoghurt sauce – 12€

Hand cut Beef tartar, fresh gherkin and Savora sauce – 14€

Beef burger with Cheddar, rocket salad and home made ketchup – 13€

Sweet potatoe fries and wasabi mayonnaise – 6€

Mixed leaf salad – 4€

.....

Fine selection of cheeses, Mixed leaf salad – 13€

Coffee of your choice with a selection of sweets– 12€

Fresh strawberry tartar, cottage cheese and verbena - 10€

Chocolate finger and Espelette chili – 10€