

# TAPASSIETTES

À partager ... ou pas !

~\*~

Les tapassiettes, entre tapa et assiette classique, vous permettent de dîner varié.

Deux à trois assiettes par personne constituent une moyenne.

~\*~

## SOUPE

01 - Soupe du moment

## LEGUMES

02 - Pickles assortis

Assortiment de légumes suris à croquer.

03 - Falafels

Boulettes de pois chiche et patate douce aux épices avec sauce Tahini.

04 - Chou rouge suri

Chou rouge lacto fermenté, pommes, oignons rouges, graines de tournesol et lin.

05 - Fenouil suri

Fenouil lacto fermenté, dukkah, noix.

06 - Caviar de légumes du moment

Purée de légume fermentée avec crackers maison au levain naturel.

## ŒUFS

07 - Œufs marinés Tamago

Œufs maturés dans une marinade au saké, servis avec légumes suris et sauce Picalilly.

*Toutes les viandes sont d'origine : France*

*Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*Cher clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.*

*Prix nets*

À l'unité : 8 €

5 assiettes

35 €

8 assiettes

56 €

15 assiettes\*

105 €

*\*Soit l'ensemble des plats proposés.*

## POISSONS

08 - Harengs danois

Avec tartare d'algues : concombres, algues, oignons, cornichon, herbes fraîches.

09 - Poissons fumés

Avec blinis au levain, crème crue aux herbes.

10 - Crème de maquereau

Maquereau relevé au poivre dans une crème crue onctueuse, croutons aillés.

## VIANDES

11 - Brioche au canard et kimchi

Petits pains briochés farcis de canard et kimchi (légumes fermentés et épices coréens).

12 - Samossa au poulet

Avec légumes suris, sauce acidulée.

13 - Porc laqué au miso

Avec carottes et radis « bahn mi », cacahuètes grillées.

## FROMAGES

14 - Cigares au fromage

Croustillant au fromage frais maison et petite salade.

15 - Tartine chaude de fromage

Aux fruits d'hiver.