



CAP OUEST

TAPAS FROIDES

- *Ardoise à Partager (Mix de produits régionaux charcuterie et fromages) petite 10€ grande 20€*
- *Assortiment Méditerranéen (Tapenade olive noire / Houmous et Caviar d'aubergine) 9€ (VG)*
- *Rillettes de thon aux aromates 8€*
- *Saumon gravlax, blinis et chantilly citron vert 11€*
- *Carpaccio de bœuf mariné câpres et parmesan 8€*
- *Salade de chèvre chaud 18€*

TAPAS DESSERTS

- Café liégeois ou Chocolat liégeois 8€
- Gaufre (pâte à tartiner maison / sauce chocolat / sucre / chantilly (2 choix) 8€
- Soupe de fraises à la menthe crumble, chantilly 8€
- Salade de fruits maison 8€

Prix nets / Service compris / Carafe et verre d'eau gratuit sur demande

Origine viandes : Bœuf : FR / Porc : FR

TAPAS CHAUDES

- Tacos pulled pork (3 pièces) 15€
- Tacos poulpes grillées (3 pièces) 17€
- Pinsa Romana tomates, pesto, jambon cru 6€
- Pinsa Romana tomates, saumon fumé 7€
- Pomme de terre grenailles rôties, sauce Gribiche 6€ (VG)
- Boutons d'artichauts grillés, crème ricotta et citron 6€ (VG)
- Crevettes panées Panko, sauce cocktail (6 pièces) 10€
- Friture de la mer, sauce cocktail 8€

NOS ENGAGEMENTS

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité. Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits éco labellisés, biologiques ou encore locaux. Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétan, végétarien ou encore intolérance à un produit. Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux ALCHEMISTES