

# CARTE FOOD

à partir de 19h

**PLANCHE MIXTE** 20.- €

**PLANCHE DE FROMAGES**  18.- €

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** 16.- €

**LE CROQUE TRUFFE** 12.- €

Pain de mie, jambon truffé, béchamel à la truffe, gruyère

**BUÑELOS**  10.- €

Beignets frits de farine de manioc et de maïs au fromage, servis avec une mayonnaise verte herbacée

**LE HOUMOUS**  9.- €

Houmous de pois chiche & betteraves, servi avec des chips de tortilla

**LE FOIE GRAS LABEL ROUGE FAIT MAISON** 19.- €

mariné au Mas Amiel de Rivesaltes et Cognac, condiment à l'épine vinette et betteraves plurielles de chez Éric Roy

**PORTION DE FRITES ET SAUCES MAISON**  6.- €

Pommes de terre accompagnées d'une sauce tartare et d'une sauce BBQ maison



# FOOD MENU

From 7pm

<b>MIXED BOARD</b>	20.- €
<b>CHEESE BOARD</b> 	18.- €
<b>CHARCUTERIE BOARD</b>	16.- €
<b>TRUFFLE TOASTIE</b> Soft bread, truffle ham, truffle béchamel sauce, gruyère cheese	12.- €
<b>BUÑELOS</b>  Crispy cassava and corn flour fritters with cheese, served with a fresh herb mayonnaise.	10.- €
<b>HUMMUS</b>  Chickpea & beetroot hummus, served with tortilla chips	9.- €
<b>HOMEMADE LABEL ROUGE FOIE GRAS</b> marinated in Mas Amiel Rivesaltes and Cognac, barberry condiment, and a selection of beets from Éric Roy	19.- €
<b>PORTION OF CHIPS AND HOMEMADE SAUCE</b>  Chips accompanied with homade tartare and barbecue sauce	6.- €

