

## LES TAPAS

Olives vertes farcies aux poivrons et kalamata à l'origan	5.50
<hr/>	
Houmous : purée de pois chiche et sésame	6.00
<hr/>	
Piment vert mi-fort et piment rouge farcis à la feta royale	5.50
<hr/>	
Caviar d'aubergine	5.00
<hr/>	
Feuilles de vigne farcies au riz	5.00
<hr/>	
Plateau de viandes froides Ibériques (lomo Jambon bellota, Chorizo)	34.50
<hr/>	
Plateau Royal (lomo Jambon bellota, Chorizo vieux gruyère tomme vaudoise)	38.00
<hr/>	
Crevettes poêlées à l'ail	14.00
<hr/>	
Rillettes de canard et foie gras artisanal « Fritons de Chalosse »	15.00
<hr/>	
Tagliata de Bœuf sur son lit de rucola	26.00
<hr/>	

## LES TARTARES

Tartare LM classique	80 gr	19.00
<hr/>		
Tartare façon salade Thai	80 gr	19.00
<hr/>		
Tartare à l'italienne	80 gr	19.00
<hr/>		

CHAMPAGNES

BTLLE / VERRE

Champagne Taittinger Brut Réserve, France	75 cl. 79.00 / 12.00
Prosecco Spumante Bollicina DOC, Cantine Maschio	75 cl. 36.00 / 6.00

VINS BLANCS

Pinot Gris Domaine De la Treille, La Côte AOC, Les Frères Dutruy Suisse, 2012	75 cl. 41.00 / 6.50
Terre Alte Bianco, Ticino, DOC Merlot, Gialdi Suisse Ticino, 2013	75 cl. 39.00 / 6.00
Riesling Expression, Domaine Agapé, V. Sipp, Alsace, 2012	75 cl. 48.00 / 7.50
Chardonnay, Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne	75 cl. 39.00 / 6.00

VINS ROUGES

Epesses Pinot Noir, Domaine Croix Duplex, Lavaux AOC, J. Vogel & Fils, 2012	70 cl. 39.00 / 6.00
Saumur-Champigny, Le Petit Saint Vincent, D. Joseph, 2012	75 cl. 45.00 / 6.50
Ventoux, Dom. Des Herbes Blanches, Vignerons de Caractère, France, 2010	75 cl. 31.00 / 5.00
Valpolicella Classico Ripasso, Az. Agr. Monte Del Frà, Italie, 2010	75 cl. 43.00 / 6.50
Malbec Reserva Series, Montes Alpha, Chili, Colchagua Valley, Chili, 2012	75 cl. 35.00 / 5.50