

## NOS TAPAS

*Préparation minute selon heure et disponibilité des produits*

*Prix taxes et service compris - hors boisson*

### Les guillotines

½ Saucisse sèche d'Auvergne	6.00€
Saucisse sèche d'Auvergne à trancher (360Gr)	12.00€

### Les planchettes de tapas salées

Cake assorti ( <i>Carottes cumin, lardons olives, tomate chèvre, saumon épinard</i> )	7.50€
Tapenade à tartiner	8.50€
Terrine de volaille d'Ancenis aux pistaches (160gr)	8.50€
Terrine de Sanglier aux Noisettes (160 g)	9.00€
Terrine de canard au poivre vert (160 g)	9.00€
Foie gras de canard maison (80gr)	11.00€
<i>Façon Christophe, fleur de sel de Guérande</i>	

### Les Tapas des Terrasses

<i>Terrine de volaille 160gr, olives, tomates confites, cakes, guacamole</i>	15.00€
--	--------

### La Planche Gourmande XXL (3-4 pers)

<i>Terrine du chef, olives, tomates confites, tapenade, jambon de Serrano, andouille apéro, fromage du moment</i>	29.00€
---	--------

<b>Le Kit apéro jusqu' à 20h00</b> (Chips + olives marinées)	4.50€
<b>Duo de Comté AOP 18 mois &amp; Jambon Serrano 12mois</b>	11.00€
<b>Plateau de 4 fromages affinés AOP</b>	15.00€

### Les tapas sucrées

Royal chocolat	6.00 €
Gâteau Nantais	6.00 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	6.00 €