



MAISON
MÈRE

LA CARTE DES PETITS METS

Sourcés avec soins par notre chef Aurélien Lasjuilliaris

Charcuteries, de terre et de mer / *Charcuterie, from land and sea*

Chorizo de Bellota	9
Sardines fumées de Santoña <i>Smoked sardines from Santoña</i>	10
Cecina de Leon IGP	10
Saucisson Catalan <i>Catalan sausage</i>	8
Battili de thon du Pays Basque <i>Basque Country tuna battili</i>	10

Fromages / *Cheeses*

Planches de fromages du moment <i>Plates of cheeses of the moment</i>	12
Assiette de Gruyère à l'aspérule odorante <i>Plate of Gruyère cheese with sweet woodruff</i>	9

Délicatesses / *Delicatesses*

Olives vertes de Cordoue <i>Green olives from Cordoba</i>	6
Crème d'artichauts bio <i>Cream of organic artichoke soup</i>	8
Tapenade d'aubergine bio <i>Organic eggplant tapenade</i>	7

Grande Planche mixte / *Large mixed board*

Sélection de charcuteries, fromages et délicatesses à leur meilleur <i>Selection of charcuterie, cheeses and best delicacies</i>	22
---	----

Douceurs / *Sweets*

Cake citron <i>Lemon cake</i>	4
Canelé au rhum <i>Rum canelé</i>	4
Brownie chocolat noix de pécan <i>Chocolate pecan brownie</i>	5
Pain perdu banane cannelle <i>Cinnamon banana french toast</i>	6