

Menu

Entrée

Salade du marché 8.50.-

**Pata Negra Iberico et pain artisanal
à la tomate 100 g 22.- / 200 g 44.-**

*Ce jambon est un véritable régal pour les sens ;
d'un rouge intense, brillant, contrastant avec
ses marbrures de gras nacré et aromatique.*

**Croquetas cremosas
du moment 18.-**

*Spécialité espagnole, formée à la main,
fondante et panée au Pata Negra Iberico.*

Milanesa
tranche de poulet pané

Mexicain 26.-

*Fromage cheddar, sauce chipotle,
pico de gallo, guacamole et snack de maïs.*

Napolitains 26.-

*Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit,
origan et frites.*

Barbecue 26.-

Sauce BBQ, mozzarella, lard, origan et frites.

La calabresa 26.-

*Sauce tomate, mozzarella,
salamino piccante et frites.*

Suite

Sur la braise

**Ribs de porc à la sauce BBQ
façon « Kansas City » 28.-**

*Travers de porc tendres marinés
et préparés au barbecue, fumage, braisage et
laquage à la sauce BBQ maison.*

**Brochette suspendue de
bœuf au chimichurri 38.-**

*Grillée au feu de bois et enduite d'une marinade
gourmande typiquement argentine.*

**Entrecôte de bœuf avec
son beurre maison aux herbes 39.-**
*Grillée au feu de bois, un classique incontournable
dont on ne se lasse pas !*

**Chili con carne avec nachos
sauce cheddar et pico de gallo 28.-**

*Viande hachée de bœuf épicée
et haricots rouges mijotés,
avec sauce au cheddar, coriandre
et poivrons.*

Burger Lord Bacon 26.-

*Steak haché de bœuf, sauce BBQ
au lard fumé, cheddar, bacon grillé,
dans un bun artisanal fait sur place.*

*Boef: ch / fr / ur . porc: ch
Pata negra: es - poulp: atlantique*

Spécialité

De la mer au feu de bois

Pulpo grillé et sa sauce ailoli 34.-

*tendre et gouteux, et assaisonné selon
le secret de la grand-mère galicienne*

Gambas suaves grillées au feu de bois avec persillade 34.-

Généreusement marinées et passées sur la braise

Paella des 2 personnes

Au fruits de mer 32.- /pers

tapas Sur réservation

**Pinchos, Croquetas,
Calamars et plus...**

suplement pizza:

Pata negra, crevettes ou saumon plus 3.-

**Jambon, anchois, fromage chèvre ou
straciatella plus 2.50.-**

Ouf ou autre ingredient 1.-

Boef: ch / fr/ ur . porc: ch

pata negra: es - poulp: atlantique

Nos pizza

Marinara 12.90.-

Tomate, ail, basilic frais et huile de basilic

Margarita 14.90.-

Tomate, Mozzarella, basilic

Vegetariaine 16.-

*Tomate, mozzarella, champignon frais,
légumes grillés au romarin, roquette*

Straciatella 20.-

*Tomate, Mozzarella, pesto,
couer de bourrata, fleus séchées*

Quatre-fromages 17.-

*Tomate, mozzarella, pamesano, gruyere,
Bleuchâtel, olives noires, origan*

Gamberi 21.-

*Tomate, mozzarella, chanpignons,
crevettes en saunure, roquette, origan*

Nordique 18.-

*Tomate, crème de fromage, saumon fumé,
aneth, baies roses, câpres*

Prosciutto 22.-

*Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé,
champignons frais, parmesan, origan*

Ibérica 22.-

*Tomate, mozzarella, jambon Pata Negra
Ibérica, tomates cherries, parmesan roquette*

Diavola 19.-

*Tomate, mozzarella, salami picante,
parmesan, olives noires, origan*

Napolitana 20.-

*Tomate, Mozzarella, anchois,
câpres, ail, olives noires, origan*

La taverne 20.-

*tomate, mozzarella, lard paysan maison,
fromage de chèvre, origans, oignon*

Deserts fait maison

Parfait glacé à l'absimthe 12.-

Profiteroles au chocolat chaud 10.-

Boule de glace 4.-

Irish cofee 12.-

Coupe Danemark 9.-

Asiette de fromages 12.-

Desert du jous 9.-

Crème catalane 8,5.-