

L'Apéro d'Oc

**Sharing menu €30 pp
per persoon 2 gerechtjes + koud hapje of dessert**

Assiette dégustation: €18

Charcuterie, kaas, tapenade, olijven, bio
stokbrood

Assiette fromage €18

Koude hapjes

Jambon cru / saucisson sec €6

Tomme kaas €6

Trio van tapenades €6

Artisjok, vinaigrette met pastis €8

Gerechtjes

Gamba's met aioli €13

Scheermessen *en persillade* €13

Gegrilde preitjes en groene asperges met

romescosaus €13 Du Puy-linzen met

auberginekaviaar en oreganocrème €14

Inktvis gevuld met kruidig gehakt, tomatensaus
€14

Rundscarpaccio met *anchoïade* €14

Dessert

Chocolade ganache, zeezout en chiliflakes €6

Kaastaart met citroen en oranjebloesem €7

♥ "On dirait le Sud" ♥

DRANKEN

WIJN

Huiswijn wit/rood/rosé €4 (glas) - €15 (pichet
0,5L)

Wit

Picpoul de Pinet (agriculture raisonnée) €29

Charmille wit (viognier - Demeter) €29

Alliance blanc (roussanne/marsanne - Demeter) €34

Chardonnay 100% Limoux (bio) €39

Rosé

Charmille rosé (syrah - Demeter) €29

Rood

Je t'Aime (cab franc/grenache - bio) €29

Permien (vieuille vigne carignan - demeter) €34

Manpôt (cab sauvignon/merlot - bio) €34

BUBBELS

Blanquette de Limoux (brut - bio) €6 glas/€34
fles

POUR LES CONNAISSEURS ;-)

Cocktail maison (Blanquette + gentiaan + sinaas)
€8

Pastis de homs €6 - Pastis 51 €5 - Picon Vin
blanc €6

Noilly Prat €5 - Eau de vie €6

FRIS

Kombucha €4 - Orangina €3 - Huislimonade €4
Pony pils €3,5 - Zinnebir €4 - Taras Boulba €3,5

WARM

Koffie €2,5 - Café au lait €3