

APERO

Verre de Cava Brut	€ 8.00
Verre de Prosecco	€ 9.00
Verre de Champagne	€ 12.00
Pineau des Charentes	€ 8.00
Porto rouge(10y)-blanc	€ 8.00
Vermut rouge-blanc	€ 8.00
Martini rouge-blanc	€ 8.00
Ricard	€ 8.00
Sherry Fino Dry	€ 8.00
Kirr	€ 9.00
Kirr Royal	€ 11.00
Picon vin blanc	€ 10.00
Campari orange-soda	€ 12.00
J&B Whisky cola-soda	€ 12.00
Baccardi-cola	€ 12.00
Negroni	€ 14.00

POUR BOB(ETTE)

Homemade Ice tea	€ 6.00
Crodino	€ 6.00
Mojito	€ 7.00
Bobcocktail(tonic-fleur du sureau-jus d'orange)	€ 10.00
Gin tonic sans alcool	€ 13.00

BIÈRES

Cristal Alken	€ 3.50
Witte van Hoegaarden	€ 3.80
Leffe Blond / Leffe 0%	€ 5.00
Cornet	€ 6.00
Fourchette	€ 6.00
Delvaux	€ 6.00
Duvel	€ 6.00
Sint Hubertus Tripel 33 cl	€ 6.00
Sint Hubertus Blanc 33 cl	€ 5.50
Omer	€ 5.50
Chimay bleu 9%	€ 6.00
Sint Bernardus Abt 12°	€ 7.00

COCKTAILS & GIN TONIC

Hugo (fleur du sureau-prosecco-lime-menthe)	€ 12.00
Aperol Spritz	€ 11.00
Bombay Saphire Gin (UK)	€ 13.00
Hendrick's Gin (SCO)	€ 14.00
Raw Gin (SP)	€ 14.00
Gin Mare (SP)	€ 15.00
Nordes (SP)	€ 15.00
N Gin (SP)	€ 16.00

L'EAU & SODA

Spa 25 CL rouge/bleu	€ 3.50
Spa ½L rouge/bleu	€ 6.00
Spa 1L rouge/bleu	€ 10.00
Coca Cola Light Zero	€ 3.50
Schweppes Tonic	€ 3.50
Ice Tea	€ 3.50
Tonisteiner sinaas	€ 4.00
Jus d'orange / Jus de tomate	€ 4.50
Jus de pomme	€ 5.50

SOIF?

MENU DEGUSTATION

€ 75.00/personne

Hors boissons

Uniquement le soir

A commander par table à partir de 2 personnes
jusqu'à 20h00

Assortiment de charcuterie ibérique

Carpaccio de 'gambero rosso',
pomme, chicon

Cœur de laitue, anguille laquée, wasabi

Assortiment de légumes racines avec
stracciatella di burrata

Taco 'pulled beef', oignon rouge,
moutarde, carotte

Filet de cerf, céleri-rave,
garniture de gibier

Dame blanche ou sorbet de citron au cava

MENU DIMANCHE MIDI

€ 55.00/personne

Hors boissons

Uniquement le dimanche midi

A commander par table.

3 tapas

(choix du chef)

Poisson ou viande

Dessert de la semaine

€ 82.00/ personne

Inclus boissons

1 cava p.p., 1/2 bouteille de vin maison p.p.,
1/2 bouteille d'eau p.p., café p.p.

TAPA TI MENU

A L'APERO

Pan de Cristal pan de cristal et tomates (4 pièces) (VEGGIE-PROOF)	€ 9.00
Boquerones aliñados anchois marinés	€ 10.00
Rillettes de canard et cornichons	€ 13.00
Mousse de chèvre, pesto, tomate & chili (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Pimientos de Padrón poivrons doux de Galice (VEGGIE-PROOF)	€ 13.00

CHARCUTERIE

(Servi avec du pan de cristal et des tomates)

Jamón de Teruel jambon à l'os (maturé 14 mois)	€ 16.00
Paleta Ibérica de cebo jambon d'épaule Ibérico de cebo (maturé 18 mois)	€ 24.00
Assortiment Paleta, Chorizo, Salchichon, teruel, manchego, rillettes, olives	€ 34.00
Wagyu Picanha séché (bœuf japonais séché)	€ 30.00

LES CLASSIQUES

Patatas fritas Pommes frites (VEGGIE-PROOF)	€ 5.00
Patatas Bravas 2.0 pommes de terre, sauces chili et aioli (VEGGIE-PROOF)	€ 16.00
Albóndigas de la casa Boulettes sauce tomate épicée (6 pièces)	€ 14.00
Assortiment de croquettes (6 pièces)	€ 15.00
Gamba's al Ajillo petits gambas, ail, piment, herbes vertes	€ 17.00
Pulpo a la gallega 2.0	€ 25.00

VEGETARIEN

Salade mixte	€ 8.00
Demi avocat farci aux concombres, tomates, fromage de chèvre au crème balsamique	€ 12.00
Verduras a la plancha assortiment de légumes grillés	€ 18.00
Assortiment de légumes racines avec stracciatella di burrata	€ 22.00
Chou pointu, miso, Salade aux herbes	€ 22.00

TAPAS

POISSONS ET FRUITS DE MER

Huître Demoiselles	€ 4.00/pièce
Huître Tapa Ti - crème de xérès, wasabi, concombre	€ 5.00/pièce
Huître, poireau, lard	€ 6.00/pièce
Cœur de laitue, anguille laquée, wasabi (4 pièces)	€ 18.00
Carpaccio de 'gambero rosso', pomme, chicon	€ 29.00
Tartare de thon au foie gras et soja	€ 32.00
Bar, légumes, curry vert	€ 32.00
Langoustines (2 pièces), miso, edamame, oignon rouge	€ 33.00

VIANDES

Mini hamburger, cheddar & sauce chili	€ 6.50/pièce
Steak tartare, frites	€ 7.50/pièce
Taco 'pulled beef', oignon rouge, moutarde, carotte	€ 12.00/pièce
KFC = laqué - poulet frit coréen	€ 16.00
Chicon, foie gras, vinaigre balsamique	€ 22.00
Duo de foie gras et pâté de gibier, betteraves marinées	€ 25.00

VIANDES *A Commander à temps - doit venir à température pendant +- 20min avant cuisson par le chef*

Faisan farci, chicon, sauce Fine Champagne	€ 34.00
Tournedos « Rossini »	€ 35.00
Filet de cerf, céleri-rave, garniture de gibier	€ 36.00
Côte à l'os « Txogitxu » super, affiné 21 jours (+-800 grammes), sauce poivre, salade	€ 120.00

SUR COMMANDE (quelques jours à l'avance)

Paëlla Mixta (min. 2 personnes)	Prix par personne	€ 30.00
---------------------------------	-------------------	---------

DESSERTS

Crema Catalana	€ 8.00
Dame Blanche	€ 10.00
Sorbet de citron au cava	€ 10.00
Churros, sucre, sauce au chocolat	€ 12.00
Gaufre madeleine au chocolat, noix caramélisées, crème de noisettes	€ 14.00
Manchego aux amandes	€ 14.00

TAPAS & DESSERTS