

## APERÔ

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

## COCKTAILS & GIN TONIC

Hugo (fleur du sureau-prosecco-lime-menthe)	€ 12.00
Aperol Spritz	€ 11.00
Bombay Sapphire 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

## 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

## 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'APERÔ

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