

La Bise

La cuisine est ouverte de 19:00 à 22:00

À partager ou pas

FRENCH PIKILIA	12	BURRATA DI ANDRIA	11
composition de trois tartinables, pain croustillant		au lait cru, huile d'olive au basilic, 120g	15
PÂTÉ DE CAMPAGNE	8	au lait cru, huile d'olive au basilic, 250g	8
de la Maison Montalet		CROUSTY HALLOUMI	
SPANAKOPITA	10	halloumi de Chypre, confiture de figue, sur un lit de salade roquette	12
feuilleté à la feta, sauce yaourt grec, sirop d'érable, ail et ciboulette		CHIFFONADE DE PATANEGRA	
SMASH POTATOES	9	jambon supérieur ibérique Maison Montalet	
potatoes de pomme de terre, crème de féta			

Les spécialités du chef

TARTE TATIN 16
tomate cerise caramélisée,
burrata di Andria au lait cru 120g,
miel et moutarde

**ACCRA
DE MORUE** 9
morue, piment doux, persil,
ciboulette, épices

**CROQUE-MONSIEUR
TRUFFÉ** 10
jambon blanc à la truffe,
emmental, salade

Apéro planches

PLANCHE DE FROMAGES	17	PLANCHE DE CHARCUTERIES	22
comté affiné 18 mois, saint marcelin, camembert affiné, tomme de savoie au lait cru entier, Ossau Iraty		Maison Montalet	
PLANCHE VÉGÉ	16	Chorizo belota, saucisson belota, coppa et jambon affiné 18 mois	
assortiment de crudité accompagné d'une crème de féta & sauce du chef		PLANCHE MIXTE	25
		mixte des planches de fromages et charcuterie	