



POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

LES INCONTOURNABLES

Le pain tomate catalan

Compotée de tomate, ail, épices

Patatas bravas

Sauce bravas : tomate, poivron, oignon, épices

Pimientos del padrón

Tortilla de patatas

Omelette traditionnelle espagnole, aioli

À LA PLANCHA

Émincé de magret de canard 10 PLAT 19

Confit d'oignon

Pièce de bœuf émincée 9 PLAT 19

Confit d'oignon

Pluma de porc ibérique 8 PLAT 17

Sauce barbecue maison

Pavé d'aiguillettes de canard MAISON SAMARAN 9

Sauce figue, cidre

Amande de mer 9

Persillade aux poivrons grillés

BEIGNETS & GRATINÉS

Cassiolette de ravioles gratinées 10

Truffe, burrata, crème de parmesan

Croquetas de jambon 7

À la béchamel

Croquetas de bacalhau 7

Morue à la béchamel

Calamars à la romaine maison 7

LA CRÈME DES FROMAGES

Manchego 7

Confiture de cerise noire

Camembert au lait cru rôti (150 gr) 9

Confiture de cerise noire, brunoise de légumes

Burrata crémeuse 9

Glace aux poivrons et piment d'Espelette, réduction balsamique

LE COIN DES COPAINS

Maison GARCIA

Jambon d'Aragon - 14 mois d'affinage 9

Tabla de charcuterie (2/3 pers) 24

SÉLECTION DU CHEF

Nems de confit de canard et champignon 9

Sauce bordelaise MAISON SAMARAN

Encornet farcis à la soubressade 9

Crème de bisque de homard

Croustillant de poulet MAISON SAMARAN 8

Sauce katsu

Croq' raclette, pain brioché 8

Crème de raclette, oignon confit chipotle, jambon

Oeufs mimosa paprika & safran 5

Rouille montée et piquillos confits

Cœurs d'artichaut marinés 6

Graines de fenouil, oignon, tomate, olive noire, ail, persil

Tataki de bœuf 9

Basilic, parmesan, roquette

Difficile de choisir ?



Formules au choix

voir au dos de cette carte

TAPASSERIES SUCRÉES

Délice aux deux chocolats 5

Ganache au chocolat noir et chocolat lacté

Mœlleux au chocolat 5

Glace vanille

Crème catalane 3

Brioche perdue cœur abricot 5

Glace vanille

Cheesecake vanille uniquement en fin de semaine 5

Glacage framboise et zeste de citron vert



LES FORMULES

20 €
par pers

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

*Charcuterie ibérique, croquetas,
grillades, fritures...*



30 €
par pers

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE

AOP Corbières – PEYRES NOBLES
pour 3 personnes (25cl par personne)

ENTREMET DU CHEF ou SHOOTER