

LA PLANCHA

BAR A TAPAS

COCKTAILS

RHUM

MOJITO : Rhum blanc et ambré, citron vert, sucre de canne menthe fraîche, Perrier 11.50€

OLD MOJITO : Rhum 7 ans, citron vert, sucre de canne menthe fraîche, Perrier 13.50€

MOJITO ROYAL : Rhum blanc et ambré, citron vert, sucre de canne menthe fraîche, Champagne 16.00€

MOJITO FRUIT : Mojito avec purée de fruit au choix : passion, mangue, fraise, framboise ou kiwi 12.50€

MAI TAI : Cointreau, Rhum agricole, Rhum brun, citron, sirop d'orgeat 12.50€

LOKAKIWI : Rhum, menthe fraîche, purée de kiwi, jus de pomme 11.50€

PIÑA COLADA : Rhum, crème de coco, jus d'ananas 11.50€

CUBAN SPRING PUNCH : Rhum, Champagne, Jus d'orange, purée de passion, grenadine 16.00€

TI PUNCH : Rhum, citron vert, sucre de canne 12.50€

CAIPIRIHNA : Cachaça, citron vert, sucre de canne 11.50€

PLANTEUR : Rhum agricole, jus de fruits 12.50€

VODKA

PACIFIC PASH : Vodka, purée de mangue, liqueur de pêche, citron, jus d'ananas 11.50€

SEX ON THE BEACH : Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry 11.50€

CAIPIROSKA : Vodka, citron vert, sucre de canne 11.50€

BLOODY MARY : Vodka, citron, jus de tomate, épices 11.50€

COSMOPOLITAIN : Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert 11.50€

MOSCOWMULE 11.50€

CHAMPAGNE

CRAZY LOVE : Champagne, purée de fraise, jus de cranberry, citron 13.00€

CHAMPANANAS : Vodka, Champagne, jus d'ananas 15.00€

TEQUILA, GIN, WISKY

BRAMBLE : Gin, citron vert, crème de mûre, sucre de canne 11.50€

LONG ISLAND : Rhum, Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, citron, coca cola 15.00€

TEQUILA SUNRISE : Tequila, jus d'orange, grenadine 12.50€

MARGARITA : Tequila, Cointreau, citron vert, sucre 12.50€

GIN FIZZ : Gin, citron, sucre de canne, Perrier 11.50€

LYNCHBURG : Jack Daniel's, Cointreau, citron, sucre de canne, limonade 12.50€

MOCKTAILS (sans alcool) 8.50€

VIRGIN MOJITO : Menthe fraîche, citron vert, Perrier, sucre de canne

VIRGIN MOJITO FRUIT (+ 1€)

PLANCHA ROSA : Jus de cranberry, jus de pamplemousse, purée de framboise, sirop de rose

BOSSA NOVA : Jus d'orange, jus de fruits exotiques, grenadine

VIRGIN PIÑA : Crème de coco, jus d'ananas

BIENESTAR : Jus de citrons jaune et vert, sucre de canne, gingembre, menthe fraîche

SANGRIA Maison

Rouge

Le verre (15 cl) 6.00€

Le pichet (1L) 29.00 €

Blanche (en saison)

Le verre (15 cl) 6.00€

Le pichet (1L) 29.00 €

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APERITIFS

Pastis 51, Ricard	2 cl.	3.50€
Verre de vin Blanc, Rosé ou Rouge	12.5 cl. voir carte	
Coupe de Champagne MUMM	11 cl.	12.00€
Kir (cassis, pêche ou mûre)	12.5 cl.	5.50€
Kir Royal	11 cl.	12.50€
Martini Blanc ou Rouge	7 cl.	5.50€
Americano Maison (Negroni)	10 cl.	9.00€
Spritz	15 cl.	9.00€
Campari	5 cl.	6.00€

BOISSONS FRAICHES

BOISSONS BOUTEILLE

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier	33cl.	5.00€
Fuze Tea, Orangina, Fanta	25 cl.	4.50€
Evian, San Pellegrino	50 cl.	5.50€
Red Bull	25 cl.	5.00€

BOISSONS AU VERRE 25 cl.

JUS DE FRUITS	4.50€
Orange, Ananas, Fruits Exotiques, Pamplemousse, Cranberry, Pomme, Tomate, Abricot	
Schweppes, Limonade, Diabolo	4.50€
Sirop à l'eau	3.00€

BIERES

A la Pression	Supplément sirop : 0.50€		
HEINEKEN 5°	25 cl.	5.50€	50 cl. 10.00€
DESPERADOS 5.9°	25 cl.	6.00€	50 cl. 11.00€
LAGUNITAS IPA 6.2°	25 cl.	6.00€	50 cl. 11.00€

Bouteille 33 cl.

CORONA EXTRA (Mexique 4.6°)	6.50€
SAN MIGUEL (Espagne 5°)	6.50€
LEFFE (Belgique 6.6°)	6.50€
SINGHA (Thaïlande 5°)	6.50€
BUDWEISER (USA 5°)	6.50€
BRIN DE FOLIE (Normande 6.5°)	7.00€
FOLLE FURIEUZ triple (Normande 9°)	8.00€
MORT SUBITE KRIEK (Belgique 4.5°)	8.00€
MORT SUBITE Witte (Belgique 5°)	8.00€
CHIMAY BLEUE (Belgique 9°) brune trappiste	8.00€
DUVEL (Belgique 8.5°)	8.00€
PIETRA (Corse 6°) Ambrée	8.00€
HEINEKEN 0.0 (sans alcool)	5.50€

SHOOTERS (2 cl.) 5.00€

Le mètre 40.00€

WISKY (4 cl.)

BALLANTINE'S, J&B	9.50€
JACK DANIEL'S, JACK HONEY	11.00€
HAIG CLUB	10.50€
ABERLOUR 10 ans	11.50€
ABERLOUR 12 ans	13.50€
DEACON	12.00€
SCAPA	12.00€
CHIVAS REGAL	14.00€
CARDHU 12ans	14.00€
TALISKER	13.50€
NIKKA	15.50€
AKASHI	14.50€
IRISH : JAMESON	9.50€
BOURBON : FOUR ROSES	11.00€

RHUM (4 cl.)

HAVANA 3 ans	9.50€
HAVANA ESPECIAL	11.00€
HAVANA 7ans	14.00€
HAVANA SELECTION MAESTROS	17.00€
HAVANA 15 ans	24.00€
CAPTAIN MORGAN	9.50€
SAILOR JERRY	10.50€
BUMBU	11.50€
PACTO NAVIO	14.00€
LA HECHICERA	15.00€
DON PAPA	15.00€
DIPLOMATICO	15.00€
CACHAÇA JANEIRO	9.50€

GIN (4 cl.)

BEEFEATER	9.50€
PLYMOUTH	12.00€
BOMBAY SAPHIRE	12.00€
HENDRICKS	14.00€
CHRITIAN DROUIN (Gin Normand)	14.00€

VODKA, TEQUILA.... (4 cl.)

WYBOROWA	9.50€
ABSOLUT	11.00€
ZUBROWKA	12.00€
BELVEDERE	14.00€
CIROC	15.00€
TEQUILA OLMECA	11.00€
JAGERMEIFTER	9.50€

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

Le verre 12.5 cl. La bouteille 75 cl.

MUMM cordon rouge brut	La coupe 11 cl.	12.50€	90.00€
		Le Magnum 150 cl.	180.00€
VEUVE CLICQUOT			110.00€
MUMM Rosé			100.00€
PERRIER JOUËT			120.00€
RUINARD Brut			160.00€
EPC, le Champagne réservé aux Epicuriens-Blanc de Blancs Brut. Léger, frais, souriant			115.00€
RUINARD Blanc de Blancs			220.00€

VIN BLANC

CHARDONNAY Grande sélection VDF Antonin Rodet	6.50€	35.00€
COTE DE PROVENCE AOP L'EXCEPTION Domaine Siouvette	7.00€	38.00€
SAUVIGNON Touraine IGP Plou & Fils	5.00€	26.00€
SANCERRE AOP Domaine Cherrier	7.50€	42.00€
CÔTES DE GASCOGNE Moelleux, IGP XVIII St Luc	5.50€	30.00€
POUILLY FUME AOP Kiméride Domaine des fines Caillottes	9.00€	48.00€

VIN ROSE

Château St Julien D'aille AOC Provence BIO	6.50€	35.00€
COTES DE GASCOGNE IGP COROLLE Domaine Plaimont	5.00€	26.00€
Gris de Gris, Sable de Camargue IGP Domaine de JARRAS BIO	6.50€	35.00€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence		48.00€
	Le Magnum 150 cl.	95.00€
MATEUS (vin perlant du Portugal)		26.00€

VIN ROUGE

Bordeaux AOC Château Flamand Bellevue NORMANDIN	5.00€	26.00€
MALBEC d'Argentine LA CONSULTA	6.50€	35.00€
PAYS D'OC IGP Secret de Lunes Pinot Noir BIO	5.50€	28.00€
Bordeaux AOC Lussac St Emilion Château LYONNAT	8.00€	45.00€
Hermanos LURTON, TEMPRANILLO – DO TORO Espagne BIO	6.50€	36.00€
ESCUDO ROJO Gran Reserva Chile		42.00€
SANCERRE AOP Domaine Cherrier		45.00€
HAUTES COTES DE BEAUNE AOP Michel Picard		55.00€

VIN SANS ALCCOL

Notre sélection de vin désalcoolisé blanc, rosé ou rouge	5.00€	25.00€
--	-------	--------

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES TAPAS

LES CHAUDS

Patatas sauce aïoli	6.00€
Frites de patates douces sauce aïoli	7.00€
Accras de morue sauce Plancha	6.50€
Brochettes de poulet aux épices à la plancha, origine France	7.00€
Brochettes de magret de canard	7.50€
Empanadas au bœuf épices douces	6.50€
Croquetas de poulet rôti et fromage	6.50€
Chorizo grillé	6.50€
Pimientos de Padrón	6.00€
Beignets de cabillaud sauce tartare	7.00€
Bricks au chèvre frais	6.50€
Sticks de mozzarella panés sauce barbecue	7.00€
Camembert au lait cru rôti au miel	9.00€
Brochettes de gambas à l'ail et au persil	6.50€
Crevettes Tempura, sauce sweet chili	7.00€

LES FROIDS

Jambon Serrano 12 mois	7.00€
pan con tomate	
Chorizo de León épicé	6.50€
½ Fuet Catalan (saucisse sèche)	5.50€
Rillettes de thon crème cheese ciboulette	6.50€
Anchois à l'oriental	6.00€
Wraps de saumon fumé, crème cheese	6.50€
Sardines aux piments « Les Délectables »	5.50€
Tartines de chèvre frais et tomate séchée	6.00€
Tapenade d'olives noires	5.50€
Caviar d'aubergine	6.00€
Tomates mozzarella	6.50€
Guacamole épices douces et tortillas	6.50€
Dips de crudités et crème ciboulette	5.50€
Tomme de brebis à la truffe	7.00€
Manchego avec confiture de cerises noires	6.50€
fromage Espagnol au lait de brebis	

**TAPAS DU MOMENT :
VOIR ARDOISE**



Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES PLATEAUX

PLATEAU **SURPRISE** D'ASSORTIMENT DE 6 TAPAS

UNE SELECTION DU CHEF POUR 2 PERSONNES 36,00€

PLATEAU **SURPRISE** D'ASSORTIMENT DE 10 TAPAS

UNE SELECTION DU CHEF POUR 4 PERSONNES 59,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 32,00€

JAMBON SERRANO 12 mois, CHORIZO, ½ FUET CATALAN,
CAMEMBERT RÔTI, MANCHEGO



LES DESSERTS

La planche de mini desserts 8,00 €

Crème Catalane, Salade de fruits frais,
Cuaja (gâteau à la noix de coco et caramel), Chantilly

Coupa Havana 8,00€

Salade de fruits frais, Glace vanille, Rhum et Chantilly

Gâteau Despacito au chocolat 7,00€

Génoise au chocolat surmontée d'une mousse chocolat

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BOISSONS CHAUDES

Expresso ILLY	3.00 €
Décaféiné ILLY	3.00 €
Café Allongé	3.00 €
Café crème	4.00 €
Thé vert DAMMANN	4.00 €

COCKTAILS CHAUDS

Irish coffee	11.50 €
Normandy coffee (Calvados)	11.50 €
French coffee (Cognac)	11.50 €
Cuban coffee (Rhum)	11.50 €

LES DIGESTIFS (4 cl.)

Manzana	7.50 €
Rhum vanille maison	7.50 €
Get 27	9.50 €
Get 31	10.00 €
Calvados Busnel	9.50 €
Grand Marnier rouge	9.50 €
Cognac Martell VS	9.50 €
Cognac Martell VSOP	15.00 €
Cognac Martell Cordon Bleu	25.00 €
Menthe Pastille	9.50 €
Bailey's	9.50 €
Kahlua (liqueur de café)	9.50 €
Limoncello	9.50 €
IZARRA Verde	9.50 €
FERNET BRANCA	9.50 €

Suivez toute l'actualité de votre Bar à Tapas et réservez votre table sur les réseaux :



Règlements acceptés en espèces, Carte bancaire, American Express et Chèques Vacances
Les règlements en chèque et titres restaurant ne sont pas acceptés

Prix nets – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération