

Les jours fruits et fleurs,

le vin rigole. Et nous avec.

Les jours racines ou

feuilles, il peut

éventuellement grimacer un  
tantinet alors on a la solution.

Où est passée la  
carafe ?

**CASTEL**  
DE TRES GIRARD

à partager...



<i>Casse-Croûte</i>	€
Rillettes de poulet rôti <i>Roasted chicken rillettes</i>	8
Boudin noir aux pommes <i>Black blood sausage with apples</i>	8
Pâté en croûte <i>Pâté en croute</i>	9
Parmesan ; poire ; balsamique <i>Parmesan ; pear ; balsamic</i>	10
Traditionnel jambon persillé <i>Traditional marbled ham</i>	8

### *De 12 h à 22 h*

Planche de charcuteries <i>Cold meat plank</i>	18
Cœur d'artichauts <i>Artichoke heart</i>	9
Pétales de tomates séchées <i>Dried tomato slices</i>	12
Volcan de Pata Negra <i>Pattanegra volcano</i>	18
Anchois légèrement fumés <i>Lightly smoked anchovy</i>	9
Tarama de Yuzu <i>Yuzu Taramasalata</i>	9
Cocktail d'olives <i>Olive cocktail</i>	6