



Nos Ateliers Culinaires

Jambon Ibérique Guijuelo : 400.€  
Découpe de Jambon accompagné de pan con tomate

\*\*\*\*

Assortiment de charcuteries marchoises  
Bodega Ibérique 35.€ et pan tomate

\*\*\*\*

Friture d'ici & d'ailleurs (Pimientos de pascón, Fraillon, Aours de morue, Eperlans, Calamar, Chipirones...)  
Bar à tapas & aux choix 6.€ / Pers

\*\*\*\*

Déclinaison d'anchois de Cordon rouge accompagnés de poivrons & de pains grillés  
Bar à anchois 4.€ / Pers

\*\*\*\*

Atelier de la Mer «Planxa» 4.€ / 50g Pers 6.€ / 80g Pers  
Gambas «Marinade de Provence»  
Calamars «Marinade ail & huile d'olive»

\*\*\*\*

Atelier Terre & Mer «Planxa» 8.€ / Pers  
Gambas «Marinade de Provence»  
Calamars «Marinade ail & huile d'olive»  
bœuf «marinade Orientale»  
Magret «Marinade Miel»

\*\*\*\*

Minis Burgers revisités à notre façon préparés avec les meilleurs ingrédients & sa sauce ne vous laisserons pas indifférents  
Atelier Burger «Planxa» 6.€ / Pers

\*\*\*\*

Loebe de foie gras à la planxa, réduction balsamique, accompagné de pain d'épice & toast  
L'Atelier du Sud Ouest 6.€ / Pers

\*\*\*\*

Découpe de saumon fumé Maison au feu, au vinaigre, Tartines de pains spéciaux  
Bar à saumon 6.€ / Pers

\*\*\*\*

Bar à huitres : 6.€ / Pers

Huitres fraîchement ouvertes, accompagnées de citron, vinaigre, échalotes, & pain de seigle

\*\*\*\*

Déclinaison de tapenades d'olives vertes & noires, de tomates & de poivrons, accompagnées de gressins & de pains grillés

\*\*\*\*

Farandole de légumes croquants 2€ / Pers  
Tomates côtelées, légumes crus, petits pois, haricots, anchoïade

\*\*\*\*

Brasero de moules 4€ / Pers  
Moules, thym, persil, ail, huile d'olive, pastis, moutarde