

## Carte des bocas

---

## Ocotbre 2024

---

|  |      |
|--|------|
| Houmous pois chiche, betterave, chèvre                               | 8 €  |
| Tartare de saumon façon asiatique                                    | 12 € |
| Mousse de foie de volaille, orange, amande, thym                     | 6 €  |
| Arrancini jambon truffé, mozza, parmesan                             | 8 €  |
| Œuf parfait, purée celeri rave, porcini, truffe                      | 10 € |
| Chou-fleur rôti aux épices   | 12 € |
| Frites polenta, mayo sweet chili                                     | 7 €  |
| Crumble aux pommes, crème anglaise                                   | 7 €  |
| Fondant chocolat, prune rôtie, caramel, tuile chocolat/zest d'orange | 8 €  |

Solo | À partager

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Caille, légumes de saison rôtis | 10 € | 18 € |
| Jambon blanc truffé             | 10 € | 17 € |
| Jambon Ibérique                 | 12 € | 20 € |
| Fromages                        | 10 € |      |

### Boissons

---

#### Vins

##### En bouteille

Carte des vins

à consulter sur place

##### Au verre

Carte de dégustation  
prépayée valable 2 ans

---

##### Bières et boissons

sans alcool : 4 €

Eaux minérales : 6 €

---

Crus de café : 2 €

#### Origine de nos produits

---

*Jambon truffé, Crème de truffe : Pérouse,  
Italie Jambon de pays: Ferme Cassar, Tarn  
Pata Negra : Garcia, Toulouse  
Kintoa : Uronakoborda, Ainhoa, Pays Basque  
Noir Gascon : Pierre Matayron, Gers  
Fromages : Xavier et Betty, Toulouse.  
Le Vazereau (chèvre), Pays de Loire.  
Marty (brebis), Tarn. Comté vieux: d'Arinthod, Jura  
Œufs Bio : Missoum, Tarn  
Foie gras de canard: Christian Léonard, Tarn  
Foie gras d'oie : Ferme de l'Aouelle, Gers*

---

Merci de nous indiquer vos allergies alimentaires