


LES AMIS WINE BAR

Todos los platos se sirven con pan del 

Les Rillettes & En - Cas

RILLETTE DEL MAR

Rillette de Sardines aux tomates séchées – (90 gr) 7,50€ (2,4)

Rillette de sardinas con tomates secos. Sardines rillette with sundried tomatoes

Tartinable de sardine aux tomates confites et basilic (80 gr) 7,50 € (2,4,6,7,14)

Sardina con tomates confitados y albahaca. Sardine spread with candied tomatoes and basil

Rillette de St Jacques au Noilly Prat (90 gr) 8,50 € (2,7,10)

Rillette de Viera au Noilly Prat. Rillette of St Jacques Scallops Noilly Prat

Tartinable de Noix de St-Jacques aux brisures de truffes (80 gr) 8,50 (2,6,7)

Rillette de vieiras con chips de trufa. Rillette of St Jacques Scallops with chopped truffles

En - cas de Homard aux zestes de Citron et Coriandre (90 gr) 9 € (2,3,4,7)

Aperitivo de bogavante con limón y cilantro .Lobster appetizer with lemon

Huîtres de Kerarzac en Fine Matelote (80 gr) 7 € (2,4,6,7,14)

Ostras Kerarzac en matelote . Kerarzac Oysters in fine Matelote

ALERGENOS

**1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan Please inform us of any allergies or intolerances you suffer

Les Terrines & Rillettes

Rillete de Canard (90 gr) <i>Rillette de pato , Duck rillette</i>	7 €
Rillette Poulet Citron jaune et graines de lin <i>Rillette de pollo al limón y semilla de Lino . Rillette Lemon Chicken</i>	8 €
Rillette Fromage Frais et Ciboulete (90 gr) <i>Queso fresco y cebollino. Cream cheese and spring onions</i>	7,60 € (2,3,6,7,8,10,12,14)
Effiloché de Lapin au Thym et à l'échalote ciselée (90 gr) <i>Desmigado de Conejo con tomillo y cebolla ((sin cerdo y alcohol) Rabbit meat finely shredded with thyme and shallots (without pork and alcohol)</i>	7,50€
Médaille de Lapin et son cœur au pruneaux (100gr) <i>Medallón de conejo y corazón de ciruela. Rabbit Medallion with Prunes</i>	8 € (3)
Médaille de Poulet à la Basquaise (100gr) <i>Medallón de Pollo a la Basquaise. Chicken Medallion Basque Style</i>	7,50 € (3)

Les Terrines Périgord & Pirineo Francés

Pâté de Campagnard au piment doux du Sud Ouest (90 gr) <i>Paté campaña con pimienta dulce de Sud Oueste .Country Paté with South West pepper</i>	6 € (3)
Délice de Caille au Muscat de Beaumes de Venise (90 gr) <i>Delicia de Codorniz al Moscatel , Quail terrine with Muscat Beaumes de venise</i>	7 € (3)

Foie

Le « <u>Fameux Papitou</u> » Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras) (65 gr)	8€
<i>Paté con hígado de pato , « Fameux Papitou », duck liver pâté (30% bloc of foie gras) (3)</i>	

ALERGENOS

**1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**

Verduras para untar

Délice Courgette -Fromage de Chèvre-Basilic(90gr)	7,60 € (7,12)
<i>Manjar de Calabacín -Queso de Cabra-Albahaca. Zucchini Delight -Goat Cheese-Basil</i>	
Délice D'artichaut-Fromage Frais (90 gr)	7,60€ (7,12)
<i>Manjar de alcachofas y queso fresco. Fresh artichoke delight-cheese</i>	
Délice Poivron Mascarpone (90 gr)	7,60€ (7,12)
<i>Manjar de pimientos y queso mascarpone. Delight Mascarpone & pepper</i>	
DIP Butternut Miel Citron (90 gr)	6 € (8,12)
<i>Calabaza, miel, limón y almendra. Pumpkin, honey, lemon and almond</i>	
Tartivores de Ratatouille et Fromage de Rocamadour (100 gr)	7 € (7,12)
<i>Pisto con queso de Rocamadour , Cream Ratatouille - Rocamadour cheese</i>	

Curados

- Plato de Jamón DOP Guijuelo Bellota 50% Raza Ibérica (100 gr)	19€
- Plato de lomo Ibérico DOP Guijuelo (100gr)	12€
- Plato de Salchichón Extra Bellota Ibérico (100gr) de Guijuelo	6 €

ALERGENOS

**1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**

Quesos

TABLA 4 QUESOS ESPAÑA

12,95€

- La Peral (Asturias) Vaca
- Mahón (Menorca) Vaca
- Cebreiro (Galicia) Vaca
- Matalobos (Castilla y León) Oveja (1)

TABLA 6 QUESOS FRANCIA

15,90€

- Fourme D´Ambert Fermier (Auvergne) Vaca
- Abondance (Savoie) Vaca
- Comte 18 M(Franche Comté) Vaca
- St. Nectaire (Auvergne) Vaca
- Morbier (Franche Comté) Vaca
- St. Maure de Touraine, Brique o Rond de Tradition (Loire) Cabra

TABLA DE 4 QUESOS INTERNACIONAL

14,50€

- Klostertaler (Suiza) Vaca
- Taleggio Vecchio (Italia) Vaca
- Le Pavé Toulousain Fermier (Francia) Vaca
- La Peral (España) Vaca

TAPA DE 1 QUESO FRANCÉS O ESPAÑOL

2,65€

ALERGENOS

**1.GLUTEN 2.CRUSTACEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LACTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**

Platos Calientes Con Trufa

L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum) (80 gr)	5,50€ (1,3,7)
<i>Desmigado de patata a la trufa.mashed potatoes with Saint Jean truffles (Tuber Aestivum truffles)</i>	
L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum)(180 gr)	9,50€ (1,3,7)
<i>Desmigado de patata a la trufa .Mashed potatoes with Saint Jean truffles (Tuber Aestivum truffles)</i>	

Platos Especiales

Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (420 gr) (1)	15,95 €
<i>Cassoulet con confit de pato y salchicha de Toulouse .Cassoulet with duck confit and Toulouse sausage</i>	

Postres

Cédez à la Tentation ...Déjate seducir por nuestra selección de dulces franceses

Tarte Tatin	5,50 €
<i>Pasta brisa manzanas caramelizadas</i>	
Les Petits Canelés de Bordeaux au Sirop de Rhum	5 € (3,7)
<i>Petits Canelés de Burdeos con Sirope de Ron. Petits Canelés de Bordeaux with Rum Syrup</i>	
Sablé aux Pommes	5,50 €
<i>Pasta Sablé de mantequilla, crema de almendra y manzana glaseada</i>	
Sablé Fondant Chocolat	6 €
<i>Galleta Sablé de mantequilla pura , interior coulant de chocolate negro</i>	
Gâteau au chocolat de grand-mère	4,50 €
<i>Bizcocho esponjoso de chocolate negro y mantequilla pura</i>	
Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à L'Orange	5 € (3,7)
<i>Crema de chocolate negro con naranja, The Creamy Dark Chocolate with Orange</i>	

Postres Sin Gluten

COULANT AU CHOCOLAT	5 € (3,7)
<i>Coulant de Chocolate,, Chocolate Coulant</i>	

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer