

Vinos de España

- 1 « Coto de Hayas Blanc » Aragon - 2018
- 2 « Vina Mayor Verdejo » Rueda - 2011
- 3 « Vina Esmeralda » Maison TORRES DO Penedes - 2016
- 1 « Coto de Hayas Joven » Aragon - 2017
- 2 « Glorioso Crianza » Rioja - 2016
- 3 « Sangre de toro » TORRES DO Catalunya - 2017
- 4 « Enate » Somontano tapas - 2017
- 5 « Vina Mayor Roble » Ribera del Duero - 2017
- 6 « Vina Mayor Crianza » Ribera del Duero - 2015
- 7 « La Poda » Toro - 2015
- 8 « Petalos » Bierzo - 2016



quesos y embutidos

fromage et charcuterie

- | | | | |
|---|--|-----------------------|---|
| 1 | San Vicente « Semicurado »
(75% vache, brebis et chèvre) | Jambon de serrano | 1 |
| 1 | San Vicente « Oveja »
(100% Brebis) | Jambon de Bellota | 2 |
| 1 | San Vicente « Anejo »
(100% Brebis) | Chorizo chaud | 3 |
| 1 | Conde Duque « Curado »
1/3 vache, 1/3 brebis, 1/3 chèvre | Chorizo vela extra | 4 |
| 1 | Conde Duque « Viejo »
1/3 vache, 1/3 brebis, 1/3 chèvre | Chorizo de cebo campo | 5 |
| 2 | Cabrales « Fromage bleu »
1/3 vache, 1/3 brebis, 1/3 chèvre | Lomo | 6 |
| 2 | Tetilla | Soubressade | 7 |
| 3 | Lait pasteurisé de vache | Morcilla de burgos | 8 |





atypic



Menu de bebidas & tapas

Calamars à l'Andalouse	8,50
Poulpe à la Galiciennes	10,00
Couteaux (250gr) chauds	10,00
Gambas à la soubressade	12,00
Chorizo Chaud avec sa sauce crémeuse	8,50
Ailes de poulet frit - sauce au miel	8,50
Boudin noir : Morcilla de Burgos	7,50
Tortilla Classique	6,00
Tortilla de l'Atypic au Jambon de serrano	8,00
Tortilla de l'Atypic au fromage	8,00
Tortilla de l'Atypic Mix au Jambon et fromage	9,50

La véritable cuisine espagnole
verdadera cocina española

Toutes nos charcuteries et fromages sont d'origines espagnoles



Carte des boissons et tapas

Patatas de la Casa (sauce de la casa Bravas ou Aioli)	4,00
Sauce supplémentaire de la casa	1,00
Petite assiette de Jambon de Serrano grande réserve 14 mois	8,00
Planche de Jambon pata negra	22,00
Planche de Jambon ibérique de bellota	25,00
Pain tomate (5 pieces)	3,50
Petite planche de charcuterie ibérique	8,50
Planche de charcuteries	20,00
Planche de charcuteries et fromages ibériques	20,00
Petite assiette de Cecina de Leon (Boeuf fumé et séché)	9,00
Planche de Cecina de Leon avec des copeaux de fromage	20,00
Saucisse sèche « Espetec » à couper sur planche	6,50
Chorizo - à couper sur planche	7,50

Toutes nos charcuteries et fromages sont d'origines espagnoles



Menu de bebidas & tapas

Fromage / Queso

Petite assiette de fromage Espagnol	5,00
Grande assiette de fromage Espagnol	8,00
Planche de fromages mixte Espagnol	20,00

Pinchos

Pinchos chèvre Frais, poivrons grillés	6,50
Pinchos Chèvre chaud, jambon de serrano, miel	7,50
Pinchos Soubressade amandes et miel	7,50
Planche 9 pinchos	20,00
Croquetas (6 pièces)	7,50

Dessert / Postre


Tarte au sucre de la casa	6,00
Fondant au chocolat	5,00
Crème Catalane de la casa	6,00
Pudding de la casa	5,00

Toutes nos charcuteries et fromages sont d'origines espagnoles

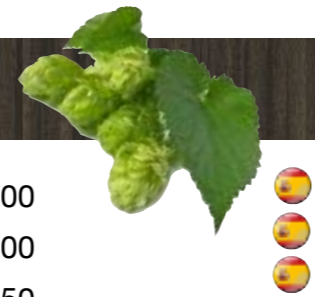


Carte des boissons et tapas

Bières pression / cerveza 25cl / 50 cl

CRUZCAMPO PILS 4,8° ESPAGNOL	3,00	6,00	
CINEY Bière Belge de Haute fermentation, blonde, Arome malté 7°	3,80	7,40	
HAPKIN bière Belge de haute fermentation, blonde, douce et amère, ronde 8,5°	4,00	7,80	

Bières à la bouteille



Cerveza Estrilla De Galicia - 5,5° - 25cl	3,00	
Cerveza San Miguel - 5'4°- 25cl	3,00	
Cerveza San Miguel Fresca - 4,4° - 33cl	4,50	
DIOLE « Blonde» ou « Bio » 6,5° - 33cl	5,00	
DIOLE « Ambrée» 7,5° - 33cl	5,00	
AMBLISE « Saison » 6,5°- 33cl	4,50	
AMBLISE « Bougre » 8° - 33cl	4,50	
AMBLISE « La carogne » IPA 8,5° - 33cl	5,00	
AMBLISE « Risetete Rouge» 6,2° - 33cl	5,00	
LA BOUQUINE « Red Alert Cerise » 6,2° - 33cl	6,50	
LA BOUQUINE « Triple Pan » 8° - 33cl	6,50	
Saint Feuillien Grand Cru - 9,5° - 33cl	5,50	
Tripel Karmeliet - 8,4°- 33cl	5,00	
Cuvée des Trolls - 7° - 25cl	4,00	
DUVEL - 8,5° - 33cl	4,50	
La Chouffe - 8° - 33cl	5,00	
La Chouffe IPA - 8° - 33cl	5,00	
Chimay Bleue - 9° Brune - 33cl	5,50	
La BROOKLYN - « Special effect » 0,4%	4,50	



Menu de bebidas & tapas

Softs

Coca Cola / Coca zero/Orangina/Sprite/Fuzetea	3,00
Schweppes Tonic / Agrum	3,50
Perrier - 33cl	4,00
Jus de fruit- Orange, Abricot, Ananas, Tomate (20cl), pomme	3,00
Eau plate Saint Amand, Eau gazeuse Saint Amand (50cl)	3,50
Sirup : Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Peche, violette	1,50
Diabolo	3,00

Aperos/Aperitivo

*Sup adjuvant

Ricard (2cl/4cl)	2,5 - 4,00	
Martini Blanc/Rouge (8cl)	4,00	
Picon Bière / Vin blanc	5,00	
Porto Rouge / Blanc (10cl)	4,00	
Clan Campbell (4cl)	4,00	2,00
Kir	3,50	
Kir Royal	7,00	
Vodka (4cl)	5,00	2,00



Carte des boissons et tapas

Bulles Verre / Bt

MOUSSEUX BLANC DE BLANCS « Veuve Coudrey Maupensier »	4,00	18,00
CHAMPAGNE Armanville	7,00	40,00
CHAMPAGNE Armanville extra brut Mill 2009	-	65,00

Vins blanc/vino blanco Verre / Bt

« Coto de Hayas Blanc » Aragon - 2018	3,00	18,00	
« Vina Mayor Verdejo » Rueda - 2011	5,00	30,00	
« Vina Esmeralda » Maison TORRES DO Penedes - 2016	4,00	22,00	
COTES DE GASCOGNE« Charmes » Moelleux Plairont Producteur - Sud Ouest AOC	4,00	22,00	
CHABLIS Domaine Laroche - Bourgogne AOC	6,50	35,00	

Vins Rosé/vino rosado

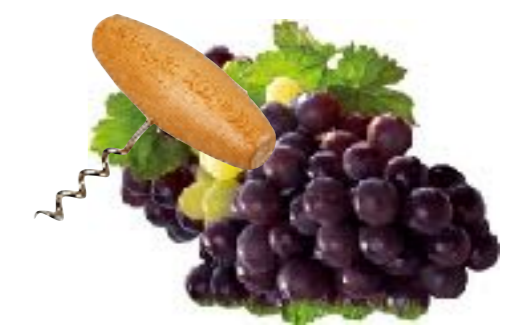
Vin des Pays des Maures « Cap des Pins » Provence IGP	3,00	18,00
Note Bleue - Maitres vigneron de St Tropez 2018	4,00	24,00



Menu de bebidas & tapas

Vins rouge/Vino tinta Verre / Bt

« Coto de Hayas » Aragon - 2017	3,00	18,00	
« Coto de Hayas- grande reserve » Aragon - 2014	6,00	35,00	
« GLORIOSO Crianza » Rioja - 2016	5,50	28,00	
« Sangre de toro » TORRES Catalunya - 2017	4,00	24,00	
« Enate » Somontano tapas - 2017	4,00	24,00	
« Vina Mayor Roble » Ribera del Duero - 2017	5,50	32,00	
« Vina Mayor Crianza » Ribera del Duero - 2015	-	40,00	
« La Poda » Toro - 2015	6,00	35,00	
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL Domaine du Fondis - Loire AOC - 2016	3,80	22,00	
COTES DU RHONE « Les enfants terribles » Cotes du rhone AOC - 2018	3,50	21,00	





Carte des boissons et tapas

Boissons chaudes



Expresso	1,30
Double Expresso	2,60
Expresso Lait	1,50
Thé	2,50
Café Liégeois	3,00
Irish Coffee	7,00

Alcools (Whisky)

NIKKA Coffey Grain (4cl) - 45°	9,00
PORT CHARLOTTE - Islay siggle malt (4cl) - 50°	8,50
TALISKER 10 Ans Single malt (4cl) - 45,8°	7,50
KAVALAN Classic - single malt (4cl) - 40°(Taiwan)	9,00
BELLEVOYE Rouge (Triple Malt)	8,50
ARDBERG 10 ans Single Malt Islay (4cl) - 46°	9,00



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération



Menu de bebidas & tapas

Alcools (Rhum)



KRAKEN - Black Spiced (4cl) - 40°	7,00
Turquoise Bay - Ile Maurice (4cl) - 40°	7,00
Dos Maderas - (4cl) - 40% - Espagne	8,00
Gold of Mauritius (4cl) - 40% - Maurice	9,00
Compagnie des Indes (4cl) - 40% - Caraïbes	8,00
Clement - Martinique VO - 40°	8,00






Alcools (Gin)

*Sup adjuvant

G'vine « Floraison » - 40° - (4cl) - France	7,50	1,50
Nikka « Goffey gin » - 47° - (4cl) - Japon	9,00	1,50
Generous Gin - 44% - (4cl) - France	8,50	1,50
Le Gin de Christian DROUIN - 42° - France	7,50	1,50

Alcools (Digestif)

Manzana Verde - 15°	5,00	
Orujo de Hierba	6,00	
Crema de Orujo	5,00	
JET 27 - 21° / JET 31- 24°	6,00	
Douce Poire Liqueur artisanale - 40%	6,00	
COGNAC « Baron de Chasterlard » VS - 40°	5,00	
CALVADOS Pays d'Auge - Hors d'âge - 40°	5,00	
BAILEYS - 17°	5,00	




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération



Carte des boissons et tapas

Cocktails



SANGRIA BLANCHE	6,00	
SANGRIA BLANCHE pichet de 1 litre	20,00	
TINTO DE VERANO	5,00	
SPRITZ	6,00	
PINA COLADA	7,00	
RHUM PLANTEUR	7,00	
LILLET SCHWEPPEES	7,00	
GIN TONIC (Gin Beefater)	7,00	
TI-Punch MANJAK - 24% : Mangue, Pili-Pili (Piment d'oiseau) - sucre de canne, citron vert	7,00	
Bulles BWA - 27,5% : Rhum épicé, raisins secs, cannelle et gingembre et pétillant	8,00	

Cocktails sans alcool

PINA COLADA	6,00
RHUM PLANTEUR	6,00

Rhums ROZO

C'est une nouvelle gamme de spiritueux fabriqués à Poitiers, qui mêle rhum blanc agricole de Guyane, fruits et/ou épices... Sans sucres ajoutés

AUZAN - 30% : Chair d'ananas et safran	5,50
MANJAK - 24% : Mangue, Pili-Pili (Piment d'oiseau)	5,50
PAPWA - 37,5% : Fruit de la passion, poivre de sichuan	5,50
BWA - 27,5% : Rhum épicé, raisins secs, cannelle et gingembre	5,50



La véritable cuisine espagnole
verdadera cocina española

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération