

APÉRITIF DINATOIRE  
LUNDI AU DIMANCHE  
À PARTIR DE 17H30



## PLANCHE MIXTE (180gr)/Mixed board

Mixte Charcuteries & Fromages affinés

2 pers : 39  
4 pers : 76

### FROMAGES AFFINES/Ripened cheeses

#### LA CAPRINE (120gr)/ Goat cheese 27

St Maure cendré AOP, Selle sur Cher AOP, Chabichou AOP, Chèvre truffé\*

Les meilleurs Chèvres réunis sur une planche !

#### LA MONTAGNARDE (120gr)/ Cow cheese-hard pressed 28

Comté fruité Marcel Petite AOP 18mois, Appenzeller, Tomme de montagne, Tête de moine AOP\*

Pour les montagnards et les gourmands avertis

#### L'ONCTUEUSE (120gr)/ Cow cheese -Soft and creamy 26

Camembert AOP, Brie de Meaux AOP , Pont Lévéque AOP, Crèmeux de Bourgogne truffé\*

Crèmeux, subtils et délicats, le terroir de nos campagnes

### CHARCUTERIE D'EXCEPTION / Cold cuts

#### LA TERROIR (120gr)/ French Angus beef 31

Saucisson de boeuf, Rillettes de boeuf aux figues, Fines tranches de pavé de boeuf au piements d'espelette, Tomme de montagne

Une planche 100% Boeuf Angus & 100% Français

#### L'IBERIQUE (120gr) /Spanish cold cuts 34

Pata Negra Iberico de Bellota, Chorizo Cular de Bellota, Salchichón de Bellota, Cecina artisanale Produit par JP Domenecq, l'artisan Espagnol spécialiste de l'Ibérique depuis 1970. Juste incroyable !

### PLANCHES SIGNATURES

#### PINTXOS MAISON

Home made fingers food

Piquillos farcis à la chair de crabe et avocat / Tortilla de pommes de terre à la truffe d'été / Polenta grillée, pata negra iberico

#### CROQUE A LA TRUFFE

Croque with truffled ham, cream & Comté cheese Pain au levain delicatement doré, jambon truffé, mélange fondant d'Emmental et de Comté AOP, réhaussé de brisure de truffe d'été

### LEGUMES / Vegetables

#### LA VEGGIE

Raw vegetables & dips

Planche de légumes crus et croquants, accompagnés de houmous, guacamole fait maison, babaghanoush et tsatziki

### LE POISSON / Fish

#### LA MILLESIME

Vintaged sardines with extra virgin olive oil

Délicieuses sardines millésimées de Galice à l'huile d'olive servies servies avec tranche de pain au levain grillé (recommandé pour 2 personnes)

**APÉRO DINATOIRE**  
**LUNDI AU DIMANCHE**  
**À PARTIR DE 17H30**



## APÉRO RACLETTE

### RACLETTE APERO SQUARE (2pers min) 27/pers

Direct producteur, raclette artisanale, onctueuse, au lait cru - (200Gr/pers):  
Nature / Ail des ours / Truffe / Morbier,  
(servis avec pommes de terre)

### RACLETTE BOARD 22

Raclette nature artisanale 100gr, Jambon truffé ou Cecina, pommes de terre, légumes crus  
(Ail des ours / Truffe / Morbier +2€)

. Assiette de charcuterie (+/-100gr): +10€  
(Jambon truffé, Cecina, Saucisson)

. Assiette de légumes crus: +8€

## TAPAS CHAUDS

### CLUB SANDWICH IBERICO

25

- Pata negra ou Cecina (boeuf séché)
- Fromage de brebis
- Huile d'olive extra vierge
- Tomates séchées

### PINTXO TAUZA

22

Iberico Croquetas (6) and tortilla  
Six croquetas iberiques artisanales, aioli,  
cubes de tortilla oignon & pommes de terre

### AVOCADO TOAST 22

Sur une belle tranche de pain au levain naturel: Avocat, Feta, Grenade, Tomates séchées.

## BURRATA BAR

### BLACK SQUARE

23

Burrata, Truffe, Fleur de sel

### LA TRADIZIONALE

19

Burrata, Tomates cerises, Sel cendré

### VERDE, OLÉ!

21

Burrata, Pesto de roquette, Citron

## APERO SWEET

### TIRAMISU MAISON

11

Délicieusement crémeux et fondant à base de mascarpone et d'une sauce praliné

### CAFE/THE GOURMAND

12

Accompagné de trois mini desserts

### SABLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA

12

Sur un sablé 100% pur beurre, crème chocolat crémeuse pur Equateur, soupoudré de praline

### SURPRISE APERO SQUARE

10

Délicieuse glace vanille et raisins secs marinés au Rhum

MIDI  
LUNDI AU VENDREDI  
DE 11:30 À 14:00



## S A N D W I C H S   T E R R O I R

*Baguette Maison Kayser, Beurre fermier, Cornichons croquants, Tomates*

### VEGETARIEN

*Demie baguette artisanale, Buratta crémeuse (pasteurisée), Pesto huile d'olive et basilic, tomates de saison*

7,50

### JAMBON ITALIEN TRUFFE

*Généreuses tranches de jambon italien à la truffe, demie baguette artisanale, beurre fermier, petits cornichons & tomates de saison*

8,50

### COMTE GOURMANDISE AOP 18 Mois

*Tranches de Comté fruité affiné, demie baguette artisanale, beurre fermier, cornichons & tomates de saison*

8,50

### CECINA de LEON

*Bœuf séché 100% ibérique, aux arômes légèrement fumés, sublimé par le moelleux de la baguette, beurre fermier tomates de saison & petits cornichons*

10,50

### MIXTE, ( Jambon truffé & Comté AOP 18 mois)

*Alliance du jambon italien truffé et du comté AOP affiné, réunion de caractère et de douceur, pour un sandwich aussi riche que raffiné.*

10,50

### PATA NEGRA

*Légendaire jambon ibérique affiné et tranché minute, pain artisanal, à savourer avec un filet d'huile d'olive, cornichons & tomates*

12,00

### RACLETTE

*Raclette nature onctueuse, jambon truffé, pommes de terre, salade, tomates, cornichons*

10,00

\*\*\*

- Sur place /livraison +2€
- Sandwich +Boisson ( Eau plate, gazeuse, coke ): +1,50€

APÉRO DINATOIRE  
LUNDI AU DIMANCHE  
À PARTIR DE 17H30



## COCKTAILS

**Kir Royal Champagne** 18

**Apérol /Limoncello/Campari Spritz** 14

**Saint-Germain Spritz** 15  
*Liqueur de sureau, Prosecco*

**Campari Mojito** 14  
*Campari, Sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse*

**French Martini\* (12cl)** 15  
*Chambord, vodka, jus d'ananas*

**Apéro Square Spritzer Champagne (12cl)** 14  
*Lime, basilic, concombre*

**Bellini Fraise Champagne (12cl)** 18  
*Purée de fruit, sucre de canne*

**Cham Cham Champagne (12cl)** 18  
*Chambord Prosecco, Champagne*

**French 76 Champagne\* (12cl)** 20  
*Lime, sucre de canne, vodka*

**Expresso Martini\* (12cl)** 18  
*Liqueur de café, vodka, sucre de canne*

**American Flyer Champagne\* (25cl)** 20  
*Lime, Rhum, sucre de canne*

**Jungle Bird\* (12cl)** 17  
*Lime, Rhum ambré, Apérol, Jus d'ananas, Sucre de canne*

**Pornstar Martini\* (12cl)** 19  
*Vodka, fruit de la passion avec son shot de prosecco*

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération**

\* Servis uniquement avec repas - Prix € TTC



## La Cave

### LES EFFERVESCENTS

#### Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
	Crémant d'Alsace Brut Prestige - Paul Buesher - Alsace - 12.5° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Bio</span>	9€	42€

#### Champagne

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
	Blanc de Noirs Brut - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne - 12°	23€	114€
2011	Cuvée d'Exception - B.50 Vinatge - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru Vernezeay - 12°		195€

#### Italie

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
	Corner valdobbiadene - Prosecco Superiore - Prosecco - 11°	9€	42€

### LES BLANCS

#### Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	Gewürztraminer Grand Cru 'Hengst' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Bio</span>	14€	70€
2020	Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Bio</span>	14€	75€

#### Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2017	La Demoiselle de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Bordeaux - 13.5°	10€	49€
2023	Pessac Léognan - Château d'Eyran - AOC PESSAC LEOGNAN - 13.5°	13€	69€



## Bourgogne

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Bouzeron - Cave de Bissey - Bouzeron - 12.5°		10€	46€
2023	Chablis - Domaine du Chardonnay - AOC Chablis - 12.5°		14€	71€
2021	Château de Beauregard - Joseph Burrier - Pully-Fuissé - 12.5° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Bio</span>		20€	98€
2022	Clos de la chaise Dieu - MONOPOLE - Chateau Philippe le Hardi - Bourgogne - 13°		11€	57€
2022	Les Vignes Bleues 1er Cru - Domaine Vignerons de Buxy - Montagny Premier Cru - 14°		13€	68€
2023	Mercurey Buissonnier - Vignerons de Buxy - Mercurey - 13.5°		12€	58€
2022	Meursault "Sous la velle" - Domaine Saint Marc - Meursault - 14° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Raisonnée</span>		30€	180€
2022	Rully Les Saint-Jacques - Domaine Laborbe Juillot - Rully - 13.5°		14€	69€

## Vallée du rhône

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Clos Boucher - Domaine Delas - Condrieu - 13°		28€	165€
2024	Le Petit Renard - Famille Coulon - Vin de France - 12.5° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Biodynamie</span>		9€	41€
2023	Les Launes - Croze Hermitage - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13.5°		13€	66€
2023	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°		9€	39€

## Languedoc-roussillon

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2024	Centenaire - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 13°		10€	44€
2023	Dans l'air du temps ( chenin) - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 13°		9€	39€
2022	Morillon Blanc - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 14°		9€	39€

## Vallée de la loire

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13°		14€	74€
2022	Les Deux Cailloux - Domaine Fournier Père et Fils - Pouilly Fumé AOP - 13°		14€	69€
2020	Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Domaine Gilbert Bossard - Muscadet Sèvre et Maine - 12°		9€	42€



## Afrique du sud

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2019	Terre Brûlée - Chenin - 'Le Blanc' - Domaine Vincent Careme - Swartland - 13° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Nature</span>		12€	53€

## Nouvelle-zélande

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Clos Henri, Sauvignon - Domaine Clos Henri Vineyard - Marlborough - 13.5°		10€	49€

## Grèce

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2023	Santorini Enalia - Domaine Gavalas - Santorini PDO		41€	242€

---

## LES ROUGES

---

### Alsace

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	Les Terrasses, Pinot noir - Domaine Paul Buecher --- 12.5° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Bio</span>		15€	79€

### Beaujolais

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2024	Coeur de Granit - Cave du Château de Chenas - Morgon AOC		10€	45€
2022	Saint - Amour - Domaine du Mas des Tines - Saint-Amour - 13° <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">HVE</span>		12€	57€



## Bordeaux

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2015	Chateau la pointe Blaye - Château Haut la Pointe - Côtes de Bordeaux - 13°		9€	39€
2018	Château Ballan-Larquette - Multimédaillé - Vignobles Chaigne et Fils - Bordeaux - 14°		9€	41€
2014	Château d'Issan- Grand cru classé - Château d'Issan - Margaux AOC - 13°		42€	249€
2018	Clos La Gaffelière - Saint Emilion Grand Cru - Château La Gaffelière - Saint Emilion Grand Cru AOC		22€	108€
2021	Lalande de Pomerol - Château des Annereaux - Lalande de Pomerol AOC - 14.5° <small>(Bio)</small>		15€	75€
2019	Pomerol - Château de Sales - Pomerol AOC - 13.5°		24€	120€

## Bourgogne

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Les Bois de Lalier - Philippe le Hardi - Mercurey - 13°		16€	81€
2019	Les Brunettes - Domaine Dubois & Fils - Aloxe Corton - 14°		25€	125€
2022	Pinot Noir Bourgogne Réserve Du Bastion - Domaine Chanson - Bourgogne		13€	61€
2020	Savigny les baunes 1er cru - Clos des guettes - Domaine Dubois & Fils - Savigny-lès-Beaune AOC - 13.5°		24€	124€

## Corse

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2021	Cuvée des gouverneurs - Domaine Orenga de Gaffory - Patrimonio AOP		22€	108€

## Vallée du rhône

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	Haute Pierre - Domaine Delas - Châteauneuf-du-Pape AOC - 13°		22€	110€
2022	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13°		12€	56€
2021	Lirac Roc-Epine - Domaine Lafond - Lirac AOC - 13.5°		10€	49€
2023	Saint-Esprit - Domaine Delas - Côtes-du-Rhône - 13°		9€	39€



## Languedoc-roussillon

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	Arqueta - Domaine Lafage - Collioure AOP - 15°		13€	64€
2023	Les Darons - Domaine Jeff Carrel - Languedoc - 14°		9€	39€
2023	Narassa - Domaine Lafage - Cotes Catalanes - 15° <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">Bio</span>		11€	55€

## Sud-ouest

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2018	Cuvée Prestige - Château du Port - Cahors - 13.5°		10€	43€
2020	Le petit Gascon - Château Montus - Madiran - 13.5°		9€	39€

## Vallée de la loire

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2019	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13° <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">HVE</span>		14€	75€
2023	L'Epanouie - Domaine des Coutures - Saumur-Champigny - 14° <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">Bio</span>		10€	41€
2020	Roc Collection - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Bourgueil - 14° <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">Bio</span>		11€	55€

## Italie

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2021	Barolo Bussia - Domaine Giacomo Fenocchio - Barolo DOG		45€	265€

## Espagne

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	PINTIA DO Toro - Domaine Pintia - Toro		45€	270€

## Portugal

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2019	QUINTA DA CAROLINA DOC Douro Quinta da Carolina - Domaine Carolina - Douro		24€	135€



---

## LES ROSÉS

---

### Provence

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2023	Côtes de Provence - Château d'Astros - Côtes de Provence		13€	63€
2023	Minuty Prestige - Domaine Minuty - Côtes de Provence AOC - 12.5°		14€	70€

### Languedoc-roussillon

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2024	Miraflores - Domaine Lafage - Côtes catalanes - 12.5°		10€	40€
2023	Vieille Mule - Jeff Carrel - IGP COTES CATALANES - 11.5°		9€	39€

---

## MOELLEUX

---

### Bordeaux

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Le 5 de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Sauternes - 13.5°	[HVE]		12€

### Portugal

			Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
	10 Years Old Boal Medium Sweet - Domaine Barbeito - Madeira			13€