

APÉRITIF DINATOIRE
LUNDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 17H30



APEROSQUARE

Made in Terroir



@aperosquare

PLANCHE MIXTE (180gr)/Mixed board

Mixte Charcuteries & Fromages affinés

1-2 pers : 39

3-4 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, Beaufort AOP*

Pour les montagnards et les gourmands avertis

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

Camembert AOP, Brie de Meaux AOP, Neufchâtel AOP, Crémeux de Bourgogne truffé*

Crémeux, subtils et délicats, le terroir de nos campagnes

CHARCUTERIE D'EXCEPTION / Cold cuts

LA CORSICA (120gr)/Corsica cold cuts 32

Lonzo fumé au bois de hêtre, Panzetta roulée, Saucisson de sanglier, fromage de brebis, confiture artisanale de cerises noires

Des produits d'exception en provenance de l'île de beauté

L'IBERIQUE (120gr) / Spanish cold cuts 33

Pata Negra Iberico de Bellota, Chorizo Cular de Bellota, Salchichón de Bellota, Cecina artisanale

Produit par JP Domeneq, l'artisan Espagnol spécialiste de l'Ibérique depuis 1970. Juste incroyable !

PLANCHES SIGNATURES

PINTXOS MAISON 29

Home made fingers food

Polenta grillée à la sauge, tomate ananas, cordifole, pata negra iberico / Piquillos farcis à la chair de crabe et avocat / Tortilla de pommes de terre à la truffe d'été, piquillos, et ciboulette

TRIO DE TAPAS 30

Home made fingers food

Sur trois tartelettes croustillantes et subtilement salées :

- Crème de potiron - effiloches de Pata Negra
- Crème d'artichaut - fleur de Tête de moine
- Crème d'avocat à l'aneth - saumon fumé

L'IMPERIALE (30gr) 98

Russian Oscietra Caviar

Caviar Oscietra, (Esturgeon Russe), accompagné de 6 blinis, crème épaisse d'Isigny, estragon

Un caviar au goût souple, fruité, avec un léger arôme de noisettes

LEGUMES / Vegetables

LA VEGGIE 19

Raw vegetables

Planche de légumes crus et croquants, accompagnés de houmous, guacamole fait maison, baba ghanoush et tapenade

Pour ceux qui veulent grignoter léger

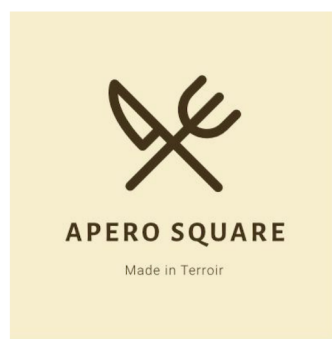
LE POISSON / Fish

LA MILLESIME 22

Vintaged sardines with extra virgin olive oil

Délicieuses sardines millésimées à l'huile d'olive

APÉRO DINATOIRE
LUNDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 17H



APERO DEGUSTATION

CHARCUTERIES

38
Accord mets- vins autour d'une planche mixte de charcuterie (110gr), et trois verres de vins:

- Narassa - Cotes Catalanes (5cl)
- Lallande de Pomerol - Bordeaux (5cl)
- Le petit gaston - Madiran (5cl)

FROMAGES

36
Accord mets- vins autour d'une planche mixte de fromage (110gr), et trois verres de vins:

- Centenaire- Cotes Catalanes (5cl)
- Rully - Bourgogne (5cl)
- Clos Henri - Nlle Zélande (5cl)

TAPAS CHAUD

CLUB SANDWICH IBERICO

24

- Pata negra ou Cecina
- Fromage de brebis ou Comté 18 mois
- Huile d'olive extra vierge
- Tomates séchées

AVOCADO TOAST

21

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 dolce vita à Opéra !

LA TRADIZIONALE

19

Burrata, Tomates cerises, Sel cendré, Basilic
Simple et efficace !

VERDE, OLÉ!

20

Burrata, Pesto de roquette, Citron, Basilic
Parce que le vert est tendance ...

APÉRO SWEET

DOLCE E BASTA

12

Home made dessert of the day
Tarte au chocolat maison ou tarte citron maison

TIRAMISU

11

Délicieusement crémeux et fondant à base de mascarpone et d'une sauce praline faite maison

SURPRISE APERO SQUARE

10

Vanilla ice cream with Rhum soak raisins
Délicieuse glace vanille et raisins secs marinés au Rhum

CAFE / THE GOURMANT

12

Expresso or tea, with three mini desserts
Café ou thé, accompagné de trois mini desserts

APÉRO DINATOIRE
LUNDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 17H



BOISSONS

Abatilles Eau minérale / gazeuse - 75cl	7,00
Coca~Cola / Coca~Cola zéro - 25cl	4,50
Jus d'ananas, Alain Milliat - 25cl	8,00
Jus Orange , Alain Milliat - 25cl	8,00
Jus de pomme, Alain Milliat - 25cl	8,00
Nectar Abricots, Alain Milliat - 25cl	8,00
Cidre Bio Normand 4%, SASSY- 33cl	8,00
Jus de Tomate Rouge - Alain Millat 25 cl	8,00
Mocktails-25cl (<i>Virgin Mojito,Cocolada,Passion tropic</i>)	8,00

BIERES ARTISANALES FRANCAISE

Bière Brune DECK & DONOHUE, MONK 5,3%- 33cl	9,00
Bière Ambrée PANAME, BARGE DU CANAL 6%- 33cl	9,00
Bière Blonde PANAME, PHÉNIX DE PANTIN 4,9%-33cl	9,00
Bière Blanche SURIN,4,5% - 33cl	9,00

Café/ Décaféiné	2,50
Double Espresso/ Café crème/ Cappuccino	5,00

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

Prix € TTC, service compris.



La Cave

EFFERVESCENT

Champagne

		Verre 12.5cl	Bouteille
	Blanc de Noirs Brut - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru 'Verzenay' - 12°	22€	98€
2008	Cuvée B.50 - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru Vernezeay - 12°		195€

Italie

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Corner valdobbiadene - Prosecco Superiore - Prosecco - 11°	9€	39€

BLANC

Alsace

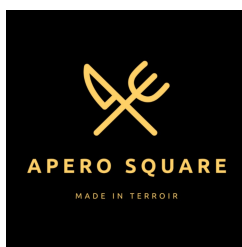
		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Riesling - Domaine Joseph Gsell - Alsace - 12.5° Bio	9€	45€

Rhône

		Verre 12.5cl	Bouteille
	Liberty Nages - Château de Nages - Gard - 12.5° Bio	9€	39€
2022	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°	9€	39€

Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2015	La Demoiselle de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Bordeaux - 13.5°	9€	43€



Nouvelle-zélande

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Clos Henri, Sauvignon - Domaine Clos Henri Vineyard - Marlborough - 13.5°	9€	40€

ROUGE

Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille
2021	Pinot noir - Domaine Wassler - Alsace - 12°	9€	40€

Vallée de la Loire

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13° HVE	12€	62€
2022	Côtes de Morogues - - Domaine Fournier Pere & Fils - Menetou Salon - 13°	11€	49€
2021	L'Epanouie - Domaine des Coutures L'épanouie - Saumur-Champigny - 14°	9€	39€
2021	Roc Collection - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Bourgueil - 14° Bio	10€	48€

Beaujolais

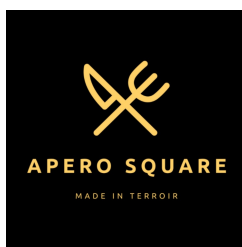
		Verre 12.5cl	Bouteille
2023	Beaujolais-Villages - Domaine G. Descombes - Beaujolais-Villages - 12.5° Nature	9€	39€
2021	La Folie - Domaine du Mas des Tines - Saint-Amour - 13° HVE	10€	51€
2018	Morgon Les Charmes - Domaine de LATHEVALLE - Morgon - 14°	9€	44€

Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2015	Chateau la pointe Blaye - Château Haut la Pointe - Côtes de Bordeaux - 13°	9€	40€
2018	Château Ballan-Larquette - Multimédaille - Vignobles Chaigne et Fils - Bordeaux - 14°	9€	40€
2016	Château Chauvet - Château Chauvet - Bordeaux - 13°	9€	40€
2019	Lalande de Pomerol - Château des Annereaux - Lalande de Pomerol AOC - 14.5° Bio	14€	69€
2006	Margaux Grand Cru Classé - Château Ferrière - Margaux - 13°	53€	265€
2017	Pomerol - Château de Sales - Pomerol - 13.5°	24€	120€
2011	Saint-Émilion Grand Cru (Grand Cru Classé) - Château de Ferrand - Saint-Émilion Grand Cru - 14° Raisonnée	19€	96€

Bourgogne

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Givry - Domaine Deliance - Givry - 13°	12€	59€
2020	Les Bois de Lalier - Château Philippe-Le-Hardi - Mercurey - 14°	15€	76€
2019	Les Brunettes et Planchots - Philippe le Hardi - Aloxe Corton - 14°	19€	96€
2022	Pinot noir vieilles vignes - Château Philippe-Le-Hardi - Bourgogne - 13°	11€	53€



Languedoc-roussillon

		Verre 12.5cl	Bouteille
2020	Arqueta - Domaine Lafage - Collioure AOP - 15°	12€	60€
2018	Cresecendo - Domaine du Grand Crès - AOP Corbières - 13.5° Bio	9€	41€
2020	La réserve de Jeanne - Maison Ventenac - Cabardès Bio	9€	39€
2022	Les Darons - Domaine Jeff Carrel - Languedoc - 14°	9€	39€
2021	Narassa - Domaine Lafage - Cotes Catalanes - 15° Bio	11€	55€
2018	Sous la montagne Caramany - Domaine Jeff Carrel - Côtes du Roussillon Villages - 16°	9€	39€

Sud-ouest

		Verre 12.5cl	Bouteille
2016	Cuvée Prestige - Château du Port - Cahors - 13.5°	9€	45€
2016	Le petit Gaston - Château montus - Madiran - 13.5°	9€	39€

Rhône

		Verre 12.5cl	Bouteille
2018	Clés des Papes - Domaine Clefs des Papes - Châteauneuf-du-Pape - 15°	14€	78€
2018	Gadagne - Domaine des Pentelines- Les Galets - Côtes-du-Rhône-Villages - 13° Bio	10€	40€
2021	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13°	10€	49€
2021	Saint-Esprit - Domaine Delas - Côtes-du-Rhône - 13°	9€	41€

ROSÉ

Languedoc-roussillon

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Miraflores - Domaine Lafage - Côtes catalanes	9€	39€

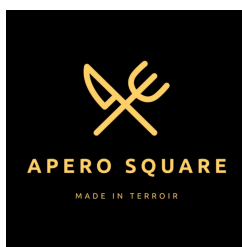
Provence

		Verre 12.5cl	Bouteille
2021	M Rosé - Domaine Minuty - Côtes de Provence - 12°	10€	52€

MOELLEUX

Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2019	Le 5 - Château Sigalas Rabaud - Sauternes - 13° HVE	12€	58€



Bourgogne

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Bouzeron - Cave de Bissey - Bouzeron - 12.5°	9€	42€
2022	Chablis - Domaine Bardet - Chablis - 12.5°	14€	65€
2020	Château de Beauregard - Joseph Burrier - Pully-Fuissé - 13° Bio	18€	89€
2020	Clos Saint-Jacques - Domaine Laborbe Juillot - Rully - 13.5°	13€	59€
2022	Clos de la chaise Dieu - MONOPOLE - Château Philippe-Le-Hardi - Bourgogne - 13°	13€	59€
2020	Givry - Cave de Bissey - Givry - 13°	12€	54€
2021	La Chanfleure - Louis Latour - Côte de Nuits - 13°	14€	68€
2022	Les Croux - Château du Carruge - Pouilly-Fuissé - 13.5°	14€	71€
2022	Mercurey Buissonnier - Vignerons de Buxy - Mercurey - 12.5°	9€	47€
2018	Meursault "Sous la velle" - Domaine Saint Marc - Meursault - 14° Raisonnée	30€	149€
2020	Meursault 1er cru "Charmes" - Domaine du Château de Meursault - Grand vin de Bourgogne - 13.5°	29€	
2022	Montagny 1er Cru Montcuchot - Domaine Vignerons de Buxy - Montagny Premier Cru - 13.5°	12€	58€

Languedoc-roussillon

		Verre 12.5cl	Bouteille
2021	Carignan - Domaine Jeff Carrel - - 12.5°	9€	39€
2022	Centenaire - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 13°	10€	41€
2022	Morillon Blanc - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 14°	9€	39€
2022	Nereda - Domaine Lafage - Cotes Catalanes - 13° Bio	9€	40€

Savoie

		Verre 12.5cl	Bouteille
2021	Chignin - Domaine la Chancellière - Savoie - 11.5°	9€	39€
	Le Bugey, OE - Domaine Oé - Bugey - 12° Bio Raisonnée	9€	39€

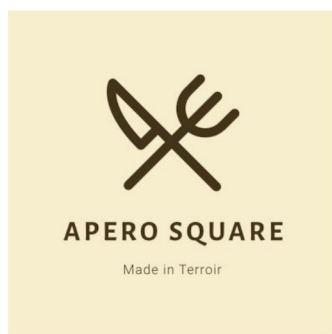
Vallée de la loire

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Accostage - Domaine Menard Gaborit - Muscadet - 13.5° Bio	9€	42€
2015	Bourdonnerie - Demi-Sec - Bourillon Dorléans - Vouvray - 12.5°	9€	40€
2020	La Coulée d'Argent Montgouverne - Sec - Domaine Bourillon Dorléans - Vouvray - 14°	9€	43€
2022	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13°	12€	62€
2022	Les Deux Cailloux - Domaine Fournier Père et Fils - Pouilly Fumé AOP - 13°	13€	64€

Afrique du sud

		Verre 12.5cl	Bouteille
2019	Terre Brûlée - Chenin - 'Le Blanc' - Domaine Vincent Careme - Swartland - 13° Nature	10€	52€

APÉRO DINATOIRE
MARDI AU SAMEDI
À PARTIR DE 17H



COCKTAILS

Kir Royal Champagne	18
Aperol / Limoncello / Campari Spritz	14
Saint-Germain Spritz <i>Liqueur de sureau, Prosecco</i>	15
Campari Mojito (25cl) <i>Campari, Sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	14
French Martini* <i>Chambord, vodka, jus d'ananas</i>	15
Apero Square Spritzer Champagne (12cl) <i>Lime, basilic, concombre, (Prosecco -2€)</i>	14
Bellini Fraise Champagne (12cl) <i>Purée de fruit, sucre de canne, (Prosecco-2€)</i>	18
Cham Cham Champagne (12cl) <i>Chambord Prosecco, Champagne</i>	18
French 76 Champagne* (12cl) <i>Lime, sucre de canne, vodka, (Prosecco -2€)</i>	20
Expresso Martini* (25cl) <i>Liqueur de café, vodka, sucre de canne</i>	18
American Flyer Champagne* (25cl) <i>Lime, Rhum, sucre de canne, (Prosecco -2€)</i>	20
Royal Mojito Champagne* (25cl) <i>Lime, Rhum Blanc, (Prosecco -2€)</i>	21
Pornstar Martini* (12Cl) <i>Vodka, fruit de la passion avec son shot de prosecco</i>	19

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

* Servis uniquement avec repas - Prix € TTC, service compris.