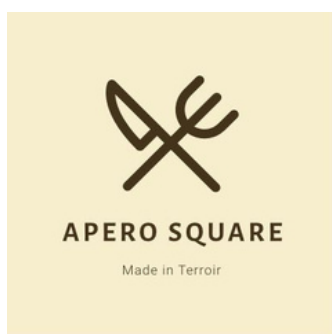


APÉRITIF DINATOIRE  
LUNDI AU DIMANCHE  
À PARTIR DE 17H30



## 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 TERROIR (120gr) / French local cold cuts 32

Jambon noir de Bigorre, Saucisson de sanglier, Terrine de sanglier au Gewurtzstraminer, Tomme de montagne, confiture artisanale de cerises noires

Des produits d'exception en direct de nos terroirs

#### 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, 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

#### CROQUE À LA TRUFFE 24

Grilled truffle ham & cheese sandwich

Pain au levain délicatement doré, jambon truffé, mélange fondant d'Emmental et de Comté AOP, réhaussé par une fine lamelle de truffe d'été

### LEGUMES / Vegetables

#### LA VEGGIE 22

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 basques millésimées à l'huile d'olive

APÉRO DINATOIRE  
LUNDI AU DIMANCHE  
À PARTIR DE 17H30



APEROSQUARE  
Made in Terroir



@aperosquare

## APEROSQUARE

### RACLETTE APERO SQUARE (2pers min)

27/pers

En direct de nos terroirs, raclette artisanale, onctueuse, au lait cru - ( 200Gr/pers) :  
Nature / Ail des ours / Morbier / Truffe

- **Assiette de charcuterie (+/-100gr) : + 10€**  
(Jambon truffé, Cecinna, Saucisson)
- **Assiette de Légumes crus : +8€**

### RACLETTE BOARD

20

Raclette nature artisanale 100g, Jambon truffé ou Cecina, Pommes de terre, légumes  
(Morbier, Ail des ours ou truffe +3€)

*Nos Raclettes sont aussi vendues  
en ligne et à emporter*

## TAPAS CHAUDS

### CLUB SANDWICH IBERICO

24

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

### AVOCADO TOAST

22

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

### QUATUOR DE TARTINES

27

Tranches de pain au levain grillées  
-Tomates / Anchois marinés/ Oignon  
- Saumon Fumé / Bettrave/ Aneth  
-Pata negra/Tomates/ Huile d'olive  
- Fourme d'Ambert/ Poire/huile de noisette

### TARTINES FOIE GRAS

25

Deux tranches de pain au levain grillées, tartinées de chutney de figues, garnies de dés de poire et de foie gras.

*Une harmonie de saveurs sucrées et salées pour  
une experience gastronomique raffinée*

## BURRATA BAR

### BLACK SQUARE

23

Burrata ,Truffe, Fleur de sel

### LA TRADIZIONALE

19

Burrata, Tomates cerises, Sel cendré, Basilic

### VERDE, OLÉ!

21

Burrata, Pesto de roquette, Citron, Basilic

## APEROSWEET

### 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 Spéculos

### SURPRISE APERO SQUARE

10

Délicieuse glace vanille et raisins secs marinés au Rhum