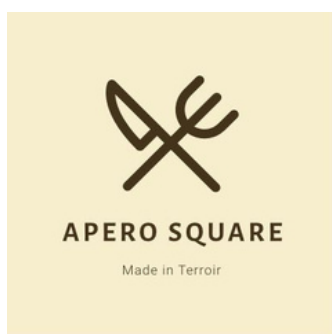


APÉRITIF DINATOIRE  
LUNDI AU DIMANCHE  
À PARTIR DE 17H30



## 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



## La Cave

---

### LES EFFERVESCENTS

---

#### Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille
	Crémant d'Alsace Brut Prestige - Paul Buesher - Alsace - 12.5° <span>Bio</span>	9€	42€

#### Champagne

		Verre 12.5cl	Bouteille
	Blanc de Noirs Brut - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne - 12°	22€	98€
2011	Cuvée d'Exception - B.50 Vinatge - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru Vernezeay - 12°		195€

#### Italie

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Corner valdobbiadene - Prosecco Superiore - Prosecco - 11°	9€	42€

---

### LES BLANCS

---

#### Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille
2020	Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Hengst' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru <span>Bio</span>	13€	62€
2020	Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru <span>Bio</span>	13€	62€

#### Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2017	La Demoiselle de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Bordeaux - 13.5°	10€	49€



## Bourgogne

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Bouzeron - Cave de Bissey - Bouzeron - 12.5°	10€	46€
2022	Chablis - Domaine du Chardonnay - Chablis	14€	69€
2020	Château de Beauregard - Joseph Burrier - Pully-Fuissé - 13° <span>Bio</span>	17€	89€
2022	Clos de la chaise Dieu - MONOPOLE - Château Philippe-Le-Hardi - Bourgogne - 13°	12€	59€
2022	Mercurey Buissonnier - Vignerons de Buxy - Mercurey - 12.5°	11€	55€
2022	Meursault "Sous la velle" - Domaine Saint Marc - Meursault - 14° <span>Raisonnée</span>	26€	155€
2022	Montagny 1er Cru Les Vignes Bleues - Domaine Vignerons de Buxy - Montagny Premier Cru - 13.5°	12€	65€
2022	Rully Clos Saint-Jacques - Domaine Laborbe Juillot - Rully - 13.5°	13€	62€

## Languedoc-roussillon

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Centenaire - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 13°	10€	44€
2022	Morillon Blanc - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 14°	9€	39€

## Vallée de la loire

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13°	13€	65€
2022	Les Deux Cailloux - Domaine Fournier Père et Fils - Pouilly Fumé AOP - 13°	14€	68€
2020	Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Domaine Gilbert Bossard - Muscadet Sèvre et Maine - 12°	9€	42€
2021	Spring Vouvray - Domaine Vincent Careme - Vouvray AOP - 13° <span>Nature</span>	10€	48€

## Rhône

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Clos Boucher - Domaine Delas - Condrieu - 13°	28€	165€
2022	Heritiers Gambert Nobles Rives - Cave de Tain - Crozes-Hermitage - 13°	13€	65€
2022	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°	9€	39€

## Afrique du sud

		Verre 12.5cl	Bouteille
2019	Terre Brûlée - Chenin - 'Le Blanc' - Domaine Vincent Careme - Swartland - 13° <span>Nature</span>	11€	51€

## Nouvelle-zélande

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Clos Henri, Sauvignon - Domaine Clos Henri Vineyard - Marlborough - 13.5°	10€	48€



## LES ROUGES

### Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille
2019	Les Terrasses, Pinot noir - Domaine Paul Buecher - - - 12.5°	13€	66€

### Beaujolais

		Verre 12.5cl	Bouteille
2023	Beaujolais-Villages - Domaine G. Descombes - Beaujolais-Villages - 12.5° <span>Nature</span>	9€	39€
2020	La Folie - Domaine du Mas des Tines - Saint-Amour - 13° <span>HVE</span>	11€	55€
2018	Morgon Les Charmes - Domaine de LATHEVALLE - Morgon - 14°	10€	45€

### Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2015	Chateau la pointe Blaye - Château Haut la Pointe - Côtes de Bordeaux - 13°	9€	39€
2018	Château Ballan-Larquette - Multimédaille - Vignobles Chaigne et Fils - Bordeaux - 14°	10€	42€
2016	Château Chauvet - Château Chauvet - Bordeaux - 13°	9€	40€
2019	Lalande de Pomerol - Château des Annereaux - Lalande de Pomerol AOC - 14.5° <span>Bio</span>	14€	69€
2015	Margaux Grand Cru Classé - Chateau Ferriere - Margaux Grand Cru - 13°	42€	249€
2017	Pomerol - Château de Sales - Pomerol - 13.5°	22€	110€
2011	Saint-Émilion Grand Cru Classé - Château de Ferrand - Saint-Émilion Grand Cru - 14° <span>Raisonnée</span>	19€	98€

### Bourgogne

		Verre 12.5cl	Bouteille
2020	Les Bois de Lalier - Château Philippe-Le-Hardi - Mercurey - 14°	16€	81€
2019	Les Brunettes et Planchots - Philippe le Hardy - Aloxe Corton - 14°	19€	98€
2022	Pinot noir vieilles vignes - Château Philippe-Le-Hardi - Bourgogne - 13°	13€	62€

### Languedoc-roussillon

		Verre 12.5cl	Bouteille
2020	Arqueta - Domaine Lafage - Collioure AOP - 15°	13€	64€
2019	Cresecendo - Domaine du Grand Crès - AOP Corbières - 13.5° <span>Bio</span>	9€	41€
2022	La réserve de Jeanne - Maison Ventenac - Cabardès <span>Bio</span>	9€	39€
2022	Les Darons - Domaine Jeff Carrel - Languedoc - 14°	9€	39€
2022	Narassa - Domaine Lafage - Cotes Catalanes - 15° <span>Bio</span>	11€	55€



## Sud-ouest

		Verre 12.5cl	Bouteille
2018	Cuvée Prestige - Château du Port - Cahors - 13.5°	10€	43€
2019	Le petit Gascon - Château montus - Madiran - 13.5°	9€	39€

## Rhône

		Verre 12.5cl	Bouteille
2020	Chateauneuf du Pape - Haute Pierre - Domaine Delas - Châteauneuf-du-Pape - 13°	22€	110€
2022	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13°	12€	56€
2022	Saint-Esprit - Domaine Delas - Côtes-du-Rhône - 13°	10€	41€

## Vallée de la loire

		Verre 12.5cl	Bouteille
2022	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13° <span>HVE</span>	13€	65€
2022	L'Epanouie - Domaine des Coutures L'épanouie - Saumur-Champigny - 14°	10€	40€
2021	Roc Collection - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Bourgueil - 14° <span>Bio</span>	10€	48€
2021	Utopie - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - 13°	11€	54€

---

## LES ROSÉS

---

### Provence

		Verre 12.5cl	Bouteille
2023	Côtes de Provence - Château d'Astros - Côtes de Provence	13€	63€
2022	Minuty Prestige - Domaine Minuty - Côtes de Provence	14€	70€

### Languedoc-roussillon

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

---

## MOELLEUX

---

### Bordeaux

		Verre 12.5cl	Bouteille
2019	Le 5 de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Sauternes - 13.5° <span>HVE</span>	11€	55€