

APÉRITIF DINATOIRE
LUNDI AU DIMANCHE
À PARTIR DE 17H30



APEROSQUARE

Made in Terroir



@aperosquare

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 Lévêque 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 29
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

LA TXOKO 27
Spanish tapas
Croquetas béchamel & jambon ibérique/ Pâté de chorizo ibérique fait-maison / Cecina artisanale, (boeuf séché légèrement fumé) / Tortillas pommes de terre et oignons/ Aioli ou sauce salsa / Nachos

LEGUMES / Vegetables

LA VEGGIE 22
Raw vegetables & dips
Planche de légumes crus et croquants, accompagnés de houmous, guacamole fait maison, babaghanoush et tsatziki
Pour ceux qui veulent grignoter léger

LE POISSON / Fish

LA MARE 32
Sardines, shrimps, Tuna and salmon rillettes
Délicieuses sardines basques millésimées à l'huile d'olive / Crevettes roses décortiquées / Rillettes de Thon / Rillettes de Saumon / Mayonnaise/ Citron/ Pickles d'oignons rouges

APÉRO DINATOIRE
LUNDI AU DIMANCHE
À PARTIR DE 17H30



CROSTINIS

Planche de 10 crostinis* maison

26

**Petites tranches de baguette garnies*

- Burrata / fruit de saison / vinaigre balsamique x 2 pcs
- Jambon truffé / Beurre AOP truffé x 2 pcs
- Avocat / tomates/ tomate séchées x 2 pcs
- Pata Négra / tomates / huile d'olive vierge x 2 pcs
- Chaire de crabe / purée d'avocat x 2 pc

TAPAS CHAUDS

CLUB SANDWICH IBERICO

25

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

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,

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 praline

SURPRISE APERO SQUARE

10

Délicieuse glace vanille et raisins secs marinés au Rhum