

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 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

CROQUE A LA TRUFFE 26

Croque with truffled ham, cream & Comté cheese

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

LEGUMES / Vegetables

LA VEGGIE 22

Raw vegetables & dips

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

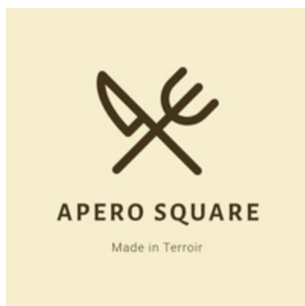
LE POISSON / Fish

LA MILLESIME 26

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, (servi avec pommes de terre)

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

. **Assiette de légumes crus:** +8€

RACLETTE BOARD 22

Raclette nature artisanale 100gr, Jambon truffé ou Cecina, pommes de terre, légumes crus

(Ail des ours / Truffe / Morbier +2€)

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.

PINTXO TAULA 22

Iberico Croquetas (6) and tortilla

Six croquetas iberiques artisanales, aioli, cubes de tortilla oignon & pommes de terre

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

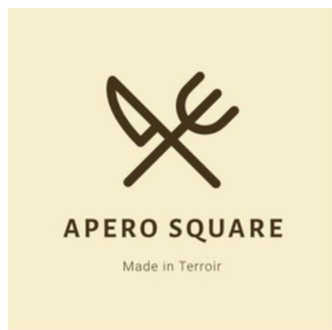
SABLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA 12

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



SANDWICHS TERROIR

Baguette Maison Kayser, Beurre fermier, Cornichons croquants, Tomates

VEGETARIEN

7,00

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

JAMBON ITALIEN TRUFFE

7,50

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

COMTE GOURMANDISE AOP 18 Mois

8,00

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

CECINA de LEON

9,00

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

MIXTE, (Jambon truffé & Comté AOP 18 mois)

9,50

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

PATA NEGRA

11,00

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

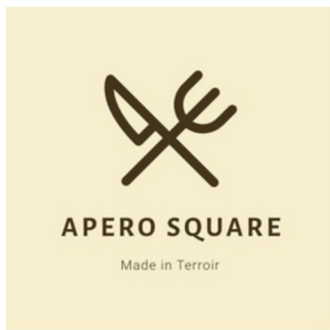
RACLETTE BOWL

11,50

Raclette nature onctueuse, jambon truffé, pommes de terre, légumes crus

- Sur place +1€
- Supplément: Comté +2€ / Fromage raclette +3€
- 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 <i>Liqueur de sureau, Prosecco</i>	15
Campari Mojito <i>Campari, Sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	14
French Martini* (12cl) <i>Chambord, vodka, jus d'ananas</i>	15
Apéro Square Spritzer Champagne (12cl) <i>Lime, basilic, concombre</i>	14
Bellini Fraise Champagne (12cl) <i>Purée de fruit, sucre de canne</i>	18
Cham Cham Champagne (12cl) <i>Chambord Prosecco, Champagne</i>	18
French 76 Champagne* (12cl) <i>Lime, sucre de canne, vodka</i>	20
Expresso Martini* (12cl) <i>Liqueur de café, vodka, sucre de canne</i>	18
American Flyer Champagne* (25cl) <i>Lime, Rhum, sucre de canne</i>	20
Jungle Bird* (12cl) <i>Lime, Rhum ambré, Apérol, Jus d'ananas, Sucre de canne</i>	17
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



La Cave

LES EFFERVESCENTS

Alsace

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
Crémant d'Alsace Brut Prestige - Paul Buesher - Alsace - 12.5° Bio	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€

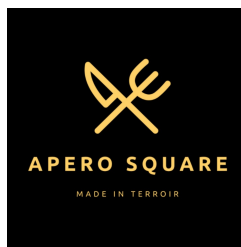
LES BLANCS

Alsace

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020 Gewürztraminer Grand Cru 'Hengst' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru Bio	14€	70€
2020 Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru Bio	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 - Pulilly-Fuissé - 12.5° Bio	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° Raisonnée	30€	180€
2022	Rully Les Saint-Jacques - Domaine Laborbe Juillot - Rully - 13.5°	14€	69€

Vallée du Rhône

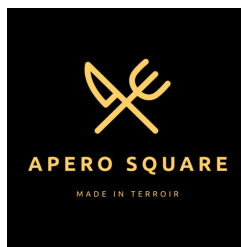
		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Clos Boucher - Domaine Delas - Condrieu - 13°	28€	165€
2024	Le Petit Renard - Famille Coulon - Vin de France - 12.5° Biodynamie	9€	41€
2023	Les Launes - Croze Hermitage - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13.5°	13€	66€
2023	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°	9€	39€

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° Nature	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€

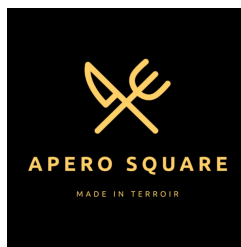
LES ROUGES

Alsace

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2020	Les Terrasses, Pinot noir - Domaine Paul Buecher - - - 12.5° Bio	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° HVE	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° Bio	15€	75€
2019	Pomerol - Château de Sales - Pomerol AOC - 13.5°	24€	120€

Bourgogne

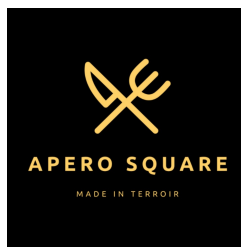
		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2022	Les Bois de Lalier - Philippe le Hardi - Mercurey - 13°	16€	81€
2019	Les Brunettes - Domaine Dubois & Fils - Aloxe Corton - 14°	25€	125€
2022	Pinot Noir Bourgogne Réserve Du Bastion - Domaine Chanson - Bourgogne	13€	61€
2020	Savigny les baunes 1er cru - Clos des guettes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

Corse

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
2021	Cuvée des gouverneurs - Domaine Orenge 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° Bio	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° HVE	14€	75€
2023	L'Epanouie - Domaine des Coutures - Saumur-Champigny - 14° Bio	10€	41€
2020	Roc Collection - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Bourgueil - 14° Bio	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€	60€

Portugal

		Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
	10 Years Old Boal Medium Sweet - Domaine Barbeito - Madeira	13€	146€