
APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS PLANCHES MIXTES

Mixed boards

JOURS SERVICE FORMAT
Lun — Dim À partir de 17h30 À partager

FROMAGES AFFINÉS / RIPENED CHEESES

Planche de Fromages Affinés *Cheeses mixed board* 29

Cinq fromages d'exception soigneusement sélectionnés : Comté Marcel Petite affiné 18 mois, Brie Fermier au lait cru AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP, Crémeux de Bourgogne à la truffe, et la surprise du moment selon les arrivages.

LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS RÉUNI SUR UNE SEULE PLANCHE

CHARCUTERIES D'EXCEPTION / PREMIUM COLD CUTS

Planche Charcuteries d'Exception *Cold meats mixed board* 38

Pata Negra Ibérico tranché minute, Cecina de León — bœuf ibérique pur, Chorizo Ibérique de Bellota, Jambon truffé à la brissure de truffe d'été, Bœuf Angus 100% Français.

PRODUITS D'EXCEPTION — SÉLECTION ARTISANALE

PLANCHE MIXTE / CHEESES & COLD-MEATS BOARD + PLANCHE SIGNATURE

Planche Fromages-Charcuteries

Sélection de charcuteries ibériques, italiennes, de bœuf Angus & de fromages affinés.

Petite 39 Grande 76

PRIX TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

*CERTAINS PRODUITS DU MENU PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

PLANCHES SIGNATURES

NOS SIGNATURES

Pintxos Maison

◆ SIGNATURE

29

Home made fingers food

Notre signature maison en trois actes : Piquillos del Piquillo farcis à la chair de crabe et avocat frais, Tortilla de pommes de terre dorée à la truffe d'été, Cecina de León - bœuf ibérique. Une invitation à partager.

Tabla de Pata Negra 80 gr

26

Pata negra plate

La quintessence du jambon ibérique : Pata Negra Ibérico tranché minute, à sublimer d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Une expérience, pas seulement une dégustation.

PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR CÉCINA DE LEÓN — 100% PUR BŒUF IBÉRIQUE

Planche Découverte + 2 verres

29

Tasting board + 2 glasses of wine

L'essentiel d'Apéro Square en une planche : Huit Crostinis, à la Cecina, Pata Negra Ibérico, Jambon truffé, Brie Fermier au lait cru — accompagnée de 2 verres au choix parmi notre sélection.

VOTRE VERRE AU CHOIX

Viognier Delas — blanc · Narassa Lafage — rouge · Miraflores — rosé

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

TAPAS & PETITES ASSIETTES

TAPAS VÉGÉTARIENS / VEGETABLES

Avocado Toast 25

Sur une généreuse tranche de pain au levain naturel toasté de la Maison Kayser : avocat frais, Feta AOP émietlée, grenade fraîche, tomates séchées confites. Frais, généreux, végétarien.

La Veggie *Raw vegetables & dips* 25

Une planche généreuse de légumes crus de saison, croquants et colorés, de cœurs d'artichauts grillés, d'aubergines grillées — accompagnée de dips maison : houmous onctueux, guacamole frais à l'avocat et babaghanoush.

POISSONS / FISH

La Millésime *Vintaged sardines* 25

Sardines millésimées pêchées en Galice, conservées dans de l'huile d'olive vierge extra — un grand cru de la mer à déguster comme un mets d'exception. Servies avec beurre demi-sel et pain de campagne grillé.

RECOMMANDÉ POUR 2 PERSONNES

TAPAS CHAUDS / HOT TAPAS

Club Sandwich Iberico 27

Pain toasté, Pata Negra Ibérico ou Cecina de León au choix, fromage de brebis affiné, tomates séchées confites, roquette, huile d'olive vierge extra. Le sandwich qui ne ressemble à aucun autre.

Pintxo Taula *Iberico croquetas & tortilla* 23

Six croquetas ibériques artisanales au jambon ibérique, dorées à la perfection, accompagnées de carrés de tortilla oignons & pommes de terre façon maison. Le bar à tapas dans toute sa générosité.

PRIX TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

*CERTAINS PRODUITS DU MENU PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

BURRATA BAR

Burrata crémeuse au cœur fondant, travaillée selon nos inspirations du moment

NOS BURRATAS

La Tradizionale

20

Burrata crémeuse au cœur fondant, salade de roquette, tomates cerises confites, vinaigre balsamique de Modène, huile d'olive vierge extra, sel cendré de Guérande.

L'ITALIE DANS TOUTE SA PURETÉ

Black Square

◆ SIGNATURE

24

Notre burrata signature : cœur crémeux généreux, lamelles de truffe d'été, huile d'olive infusée à la truffe, salade de roquette, tomates cerises. Un accord burrata-truffe qui fait la réputation d'Apéro Square.

Verde, Olé !

22

Burrata onctueuse, pesto de roquette au basilic frais maison, tomates cerises, huile d'olive vierge extra, zeste de citron. Frais, herbacé, généreux — la burrata qui sent le printemps.

La Fresca y Fruta

23

Burrata crémeuse aux fruits frais de saison, basilic frais ciselé, huile d'olive vierge extra, fleur de sel. La douceur des fruits, la générosité de la burrata — une assiette qui change au fil des saisons.

NOTRE CONSEIL

Demandez notre carte de pairings & flights pour accompagner vos plats.

PRIX TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

*CERTAINS PRODUITS DU MENU PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

APÉRO SWEET

Pour clore la soirée en douceur

NOS DOUCEURS

Tiramisu Maison

11

Mascarpone onctueux, biscuits imbibés de café expresso, sauce praliné noisette. Délicieusement crémeux, fondant, irrésistible.

Sablé au Chocolat Valrhona

12

Sablé 100% pur beurre, ganache crémeuse au chocolat Valrhona pur Équateur, éclats de praliné croquant. Pour les amateurs de vrai chocolat.

Café / Thé Gourmand

12

Café ou thé, accompagné de trois mini desserts maison du moment. La note sucrée parfaite pour clore une belle soirée.

Surprise Apéro Square

11

Glace vanille Bourbon crémeuse, raisins secs marinés au Rhum ambré — notre clin d'œil gourmand en fin de soirée. Simple, généreux, inoubliable.

NOTRE SÉLECTION DE VINS DOUX

Sauternes 2022 — Le 5 de Sigalas · 12

Gewürztraminer Grand Cru «Hengst» · 14

Madeira — 10 Years Old Boal Medium Sweet · 13

Demandez notre carte de pairings & flights pour accompagner vos plats.

APÉRO SQUARE · MADE IN TERROIR · @APEROSQUARE

PRIX TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

*CERTAINS PRODUITS DU MENU PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

FLIGHTS — 3 VERRES × 10CL

Sélection du sommelier

FLIGHTS PLANCHES MIXTES

◆ FLIGHT FROMAGES

38

« Terroir Français »

Saint-Amour · Gewürztraminer Grand Cru · Savigny-lès-Beaune 1er Cru

Rouge fruité, blanc doux aromatique, rouge bourguignon — un voyage en 3 terroirs

◆ FLIGHT CHARCUTERIES

42

« Puissance Ibérique »

Narassa · Lalande de Pomerol · Saint-Émilion Grand Cru

Montée en puissance — du Languedoc au Grand Cru bordelais

◆ FLIGHT MIXTE

40

« Harmonie Mixte »

Viognier · Mercurey · Pomerol

Blanc-rouge-rouge — le flight qui fait l'unanimité sur une planche mixte

◆ FLIGHT GRANDE PLANCHE

52

« Prestige Grande Planche »

Mercurey · Blanc de Noirs Brut · Pomerol

Pinot Noir bourguignon, Champagne surprise, Merlot racé — notre vol le plus emblématique

FLIGHTS SIGNATURES

◆ FLIGHT PINTXOS

60

« Les Blancs du Monde »

Chablis · Sancerre · Santorini Enalia

Bourgogne minérale, Loire herbacée, Grèce volcanique — trois blancs d'exception

◆ FLIGHT PATA NEGRA

40

« Rouge Ibérique »

Narassa · Les Launes · Pomerol

Du Languedoc au Bordelais — trois rouges pour sublimer le jambon ibérique

◆



Carte des vins

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS SUGGESTIONS DE PAIRINGS

Sélection du sommelier · Prix au verre 12,5 cl

NOS PLANCHES MIXTES

Planche de Fromages Affinés

BLANC	Sancerre Les Belles Vignes <i>fraîcheur, minéralité, vivacité, un très bel accord</i>	14
BLANC DOUX	Gewürztraminer Grand Cru <i>litchi, rose et épices — vin sucré et aromatique</i>	14
BLANC	Rully 1er Cru <i>chardonnay frais et gourmand, l'élégance bourguignonne</i>	21

Planche Charcuteries d'Exception

ROUGE	Narassa — Domaine Lafage <i>Syrah aux épices douces</i>	11
ROUGE	Lalande de Pomerol <i>Merlot charnu, complice du jambon truffé</i>	15
ROUGE	Saint-Émilion Grand Cru — Clos La Gaffelière <i>ampleur parfaite pour charcuteries d'exception</i>	23

Planche Fromages-Charcuteries

BLANC	Viognier — Delas <i>floral et généreux, pont élégant</i>	9
ROUGE	Mercurey — Les Bois de Lalier <i>Pinot Noir structuré, équilibre parfait</i>	16
ROUGE	Pomerol — Château de Sales <i>complexité et longueur en bouche</i>	22

PLANCHES SIGNATURES

Pintxos Maison ♦

BLANC	Viognier — Delas <i>exotique et floral</i>	9
BLANC	Clos Henri Sauvignon <i>vif et herbacé</i>	11
BLANC	Sancerre — Les Belles Vignes <i>minéral et racé</i>	14

Tabla de Pata Negra

ROUGE	Saint-Amour <i>Gamay fruité et léger</i>	13
ROUGE	Arqueta — Collioure <i>intensité charnue</i>	13
ROUGE	Château d'Issan — Margaux Grand Cru Classé <i>Cabernet Sauvignon élégant, accord ibérique de prestige</i>	42



Carte des vins

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS SUGGESTIONS DE PAIRINGS

Sélection du sommelier · Prix au verre 12,5 cl

TAPAS VÉGÉTARIENS & POISSON

Avocado Toast

ROUGE	Saint-Amour <i>Gamay fruité, légèreté printanière</i>	13
BLANC	Clos Henri Sauvignon <i>vivacité et notes végétales</i>	11
BLANC	Sancerre — Les Belles Vignes <i>herbacé et minéral</i>	14

La Vегgie

ROUGE	Coeur de Granit — Morgon <i>Gamay léger et fruité</i>	10
BLANC	Chenin — Domaine Fournier <i>floral et vif, complice des dips orientaux</i>	10
BLANC	Riesling Alsace Grand Cru <i>minéralité et tension</i>	14

La Millésime

BLANC	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>accord iodé classique</i>	9
BLANC	Les Launes — Crozes-Hermitage <i>Marsanne-Roussanne gourmands</i>	13
BLANC	Chablis — Domaine Besson <i>crayeux et iodé, mariage parfait</i>	14

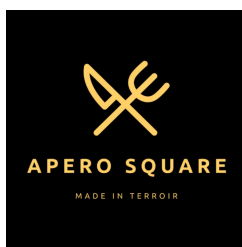
TAPAS CHAUDS

Club Sandwich Iberico

ROUGE	Utopie — Bourgueil <i>Cabernet Franc léger et fruité</i>	11
ROUGE	Narassa — Domaine Lafage <i>Grenache-Syrah sudiste</i>	11
ROUGE	Lalande de Pomerol <i>Merlot charnu, magnifie le fromage de brebis</i>	15

Pintxo Taula

BLANC	Viognier — Delas <i>gras floral sur croquetas</i>	9
ROUGE	Crozes-Hermitage les Launes <i>Syrah de caractère, fruité et épicé</i>	12
CHAMPAGNE	Champagne Brut — Veuve Pelletier <i>bulles rafraîchissantes — nettoient le gras</i>	19



La Cave

LES EFFERVESCENTS

Alsace

	12.5cl	Bouteille
Crémant d'Alsace Brut Prestige - Paul Buesher - Alsace - 12.5° 	10 €	44 €

Champagne



	12.5cl	Bouteille
Blanc de Noir - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne - 12°	25 €	125 €
2011 Cuvée d'Exception - B.50 Vinatge - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru Vernezeay - 12°		195 €
Deutz Champagne Brut classic - Deutz - Champagne - 12°	35 €	195 €
Ruinart Champagne Brut - Ruinart - Champagne - 12.5°	45 €	250 €
Veuve Pelletier Champagne Brut - Veuve Pelletier - Champagne - 12°	19 €	95 €

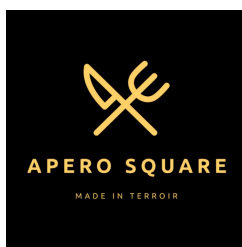
Italie

	12.5cl	Bouteille
Corner valdobbiadene - Prosecco Superiore - Prosecco - 11°	9 €	43 €

LES BLANCS

Alsace

	12.5cl	Bouteille
2021 Gewürztraminer Grand Cru 'Hengst' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru 	14 €	75 €
2022 Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru 	14 €	75 €



Bordeaux

		12.5cl	Bouteille
2019	Domaine de la Solitude - Domaine de la Solitude - Pessac-Léognan - 14°	19 €	89 €
2017	La Demoiselle de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Bordeaux - 13.5°	11 €	49 €

Bourgogne

		12.5cl	Bouteille
2024	Chablis - Domaine Besson - AOC Chablis - 12.5°	14 €	69 €
2021	Château de Beauregard - Joseph Burrier - Pully-Fuissé - 12.5° Bio	24 €	118 €
2024	Mercurey Buissonnier - Vignerons de Buxy - Mercurey - 13.5°	12 €	58 €
2022	Meursault "Sous la velle" - Domaine Saint Marc - Meursault - 14° Raisonnée	30 €	180 €
2022	Montagny 1er Cru "Les Coers" - Vignerons de Buxy - Montagny - 14°	14 €	68 €
2024	Rully Rabourcé 1er cru - Domaine des Chauchoux - Rully	21 €	105 €
2023	Savigny lès Beaune - Domaine Dubois, - Savigny-lès-Beaune AOC	19 €	97 €

Vallée du Rhône

		12.5cl	Bouteille
2022	Clos Boucher - Domaine Delas - Condrieu - 13°	28 €	165 €
2023	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13.5°	13 €	66 €
2024	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°	9 €	39 €

Languedoc-roussillon

		12.5cl	Bouteille
2025	Centenaire - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 13°	10 €	44 €
2024	Dans l'air du temps - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 13°	9 €	39 €
2024	Morillon Blanc - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 14°	9 €	39 €



Vallée de la Loire

		12.5cl	Bouteille
2024	Chenin sec - Fournier Père et Fils - IGP - 12°	10 €	41 €
2025	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13°	14 €	74 €
2024	Les Deux Cailloux - Domaine Fournier Père et Fils - Pouilly Fumé AOP - 12.5°	14 €	69 €
2023	Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Domaine Gilbert Bossard - Muscadet Sèvre et Maine - 12°	9 €	42 €

Afrique du sud

		12.5cl	Bouteille
2019	Terre Brûlée - Chenin - 'Le Blanc' - Domaine Vincent Careme - Swartland - 13° Nature	12 €	53 €

Nouvelle-zélande

		12.5cl	Bouteille
2025	Clos Henri, Sauvignon - Domaine Clos Henri Vineyard - Marlborough - 13.5° Bio	11 €	49 €

Grèce

		12.5cl	Bouteille
2023	Santorini Enalia - Domaine Gavalas - Santorini PDO	41 €	242 €

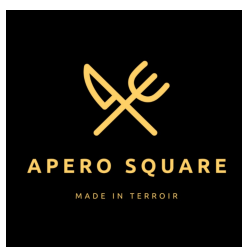
LES ROUGES

Alsace

		12.5cl	Bouteille
2022	Les Terrasses, Pinot noir - Domaine Paul Buecher - - - 12.5° Bio	15 €	79 €

Beaujolais

		12.5cl	Bouteille
2021	A la Folie - Domaine du Mas des Tines - Saint-Amour - 13.5° HVE	13 €	58 €
2024	Coeur de Granit - Cave du Château de Chenas - Morgon AOC	11 €	40 €



Bordeaux

		12.5cl	Bouteille
2018	Château Ballan-Larquette - Multimédaillé - Vignobles Chaigne et Fils - Bordeaux - 14°	9 €	41 €
2014	Château d'Issan (Margaux) - Château d'Issan - Margaux AOC - Grand Cru Classé - 13°	42 €	249 €
2018	Clos La Gaffelière - Château La Gaffelière - Saint Emilion Grand Cru AOC	23 €	108 €
2021	Lalande de Pomerol - Château des Annereaux - Lalande de Pomerol AOC - 14.5° Bio	15 €	77 €
2019	Pomerol - Château de Sales - Pomerol AOC - 13.5°	24 €	132 €

Bourgogne

		12.5cl	Bouteille
2022	Les Bois de Lalier - Philippe le Hardi - Mercurey - 13°	16 €	81 €
2023	Les Brunettes - Domaine Dubois & Fils - Aloxe Corton - 13.5°	24 €	125 €
2023	Réserve Du Bastion - Domaine Chanson - Bourgogne - 13°	13 €	58 €
2022	Savigny-les-Beaune 1er Cru 'Aux Guettes' - Domaine Pavelot - Savigny-lès-Beaune AOC - 13.5°	27 €	135 €

Corse

		12.5cl	Bouteille
2021	Cuvée des gouverneurs - Domaine Orenge de Gaffory - Patrimonio AOP	20 €	102 €

Vallée du Rhône

		12.5cl	Bouteille
2020	Haute Pierre - Domaine Delas - Châteauneuf-du-Pape AOC - 13°	24 €	120 €
2023	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13°	12 €	59 €
2021	Lirac Roc-Epine - Domaine Lafond - Lirac AOC - 13.5°	10 €	49 €
2024	Saint-Esprit - Domaine Delas - Côtes-du-Rhône - 14°	9 €	39 €

Languedoc-roussillon

		12.5cl	Bouteille
2020	Arqueta - Domaine Lafage - Collioure AOP - 15°	13 €	64 €
2024	Narassa - Domaine Lafage - Cotes Catalanes - 15° Bio	11 €	55 €



Sud-ouest

		12.5cl	Bouteille
2018	Cuvée Prestige - Château du Port - Cahors - 13.5°	10 €	41 €
2020	Le petit Gascon - Château Montus - Madiran - 13.5°	9 €	39 €

Vallée de la loire

		12.5cl	Bouteille
2023	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13° HVE	14 €	71 €
2023	L'Epanouie - Domaine des Coutures - Saumur-Champigny - 13° Bio	10 €	41 €
2021	Roc Collection - Domaine Bertrand & Vincent Marchesseau - Bourgueil - 12.5° Bio	12 €	59 €
2023	Utopie - Bertrand & Vincent Marchesseau - Saint Nicolas de Bourgueil	11 €	53 €

Italie

		12.5cl	Bouteille
2021	Barolo Bussia - Domaine Giacomo Fenocchio - Barolo DOG	45 €	265 €

Espagne

		12.5cl	Bouteille
2020	PINTIA DO Toro - Domaine Pintia - Toro	45 €	270 €

Portugal

		12.5cl	Bouteille
2019	QUINTA DA CAROLINA - Domaine Carolina - Douro DOC	24 €	135 €

LES ROSÉS

Provence

		12.5cl	Bouteille
2025	Côtes de Provence - Château d'Astros - Côtes de Provence - 12.5°	13 €	55 €
2025	Minuty Prestige - Domaine Minuty - Côtes de Provence AOC - 12.5°	15 €	79 €



Languedoc-roussillon

2024	Miraflores - Domaine Lafage - Côtes catalanes - 12.5°	12.5cl 10 €	Bouteille 42 €
------	---	----------------	-------------------

MOELLEUX

Bordeaux

	Le 5 de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Sauternes - 13.5° HVE	12.5cl 12 €	Bouteille 60 €
--	---	----------------	-------------------

Portugal

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

VIN SANS ALCOOL 0°

Corse

	Muscat frizzente - - - -	12.5cl 6 €	Bouteille 30 €
--	--------------------------	---------------	-------------------