

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS PLANCHES

Produits d'exception tranchés minute · À partager · Du lundi au dimanche à partir de 17h30

PLANCHE SIGNATURE

Cheeses & cold-meats board

Planche Fromages-Charcuteries **SIGNATURE**

Petite 39 · Grande 76

Sélection de charcuteries ibériques et italiennes, bœuf Angus 100% français et fromages affinés. Notre planche la plus demandée.

NOTRE ACCORD

Chablis — Domaine Besson 14 · Mercurey « Les Bois de Lalier » 16 · Pomerol — Château de Sales 24

♦ Flight « Harmonie Mixte » — 3 verres × 10 cl · 40 | Sur la Grande : Flight « Prestige » · 52

FROMAGES AFFINÉS

Ripened cheeses

Planche de Fromages Affinés *Cheeses mixed board*

29

Comté Marcel Petite affiné 18 mois, Brie Fermier au lait cru AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP, Crèmeux de Bourgogne à la truffe, et la surprise du moment selon les arrivages.

NOTRE ACCORD

Sancerre Les Belles Vignes 14 · Gewürztraminer Grand Cru 14 · Rully 1er Cru 21

♦ Flight « Terroir Français » — 3 verres × 10 cl · 44

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 brisure de truffe d'été, Bœuf Angus 100% français.

NOTRE ACCORD

Narassa — Domaine Lafage 11 · Lalande de Pomerol 15 · Saint-Émilion Grand Cru 23

♦ Flight « Puissance Ibérique » — 3 verres × 10 cl · 42

Tabla de Pata Negra *Pata Negra plate — 80 gr*

26

La quintessence du jambon ibérique : Pata Negra Ibérico tranché minute, à sublimer d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Peut être remplacé par la Cecina de León, 100% pur bœuf ibérique.

NOTRE ACCORD

Narassa — Domaine Lafage 11 · Arqueta — Collioure 13 · Château d'Issan — Margaux Grand Cru Classé 42

♦ Flight « Rouge Ibérique » — 3 verres × 10 cl · 40

LE CONSEIL D'APÉRO SQUARE

Chaque planche appelle son vin

Sous chaque planche, notre sommelier vous propose trois verres — du plus accessible au plus grand. Notre système **Coravin** nous permet de servir au verre des crus que l'on ne débouche habituellement que pour une table entière : Margaux, Meursault, Barolo, Pomerol.

Ou laissez-vous porter par un **Flight** — trois verres de 10 cl choisis pour votre planche, à découvrir page suivante.

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS SIGNATURES

L'apéritif dînatoire, à notre façon

À DÉCOUVRIR

Planche Découverte **LA MEILLEURE ENTRÉE EN MATIÈRE** *Tasting board + 2 glasses of wine* 29

L'essentiel d'Apéro Square en une planche : huit crostinis à la Cecina, Pata Negra Ibérico, jambon truffé et Brie Fermier au lait cru — accompagnée de 2 verres au choix parmi Viognier (blanc), Narassa (rouge) ou Miraflores (rosé).

Planche de Crostinis *Home made crostinis* 22

Huit crostinis sur pain au levain de la Maison Kayser : Cecina de León, Pata Negra Ibérico, jambon truffé, Brie Fermier au lait cru.

NOTRE ACCORD

Viognier — Delas 9 · Utopie — Bourgueil 11 · Montagny 1er Cru « Les Coers » 14

Pintxos Maison **SIGNATURE** *Home made finger food* 29

Notre signature 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.

NOTRE ACCORD

Crémant d'Alsace Brut Prestige 10 · Chablis — Domaine Besson 14 · Pouilly-Fuissé — Château de Beauregard 24

♦ Flight « Les Grands Blancs » — Chablis · Sancerre · Condrieu · 49

TAPAS CHAUDS

Hot tapas

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.

NOTRE ACCORD

Centenaire — Côtes Catalanes 10 · Crozes-Hermitage « Les Launes » 12 · Champagne Blanc de Noir 25

Club Sandwich Ibérico 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.

NOTRE ACCORD

Narassa — Domaine Lafage 11 · Saint-Amour « À la Folie » 13 · Lalande de Pomerol 15

LA MER

From the sea

La Millésime **RARE** *Vintaged sardines with extra virgin olive oil* 25

Sardines millésimées pêchées en Galice, conservées dans une huile d'olive vierge extra — un grand cru de la mer, qui se bonifie avec les années comme un grand vin. Servies avec beurre demi-sel et pain de campagne grillé. *Recommandé pour 2 personnes.*

NOTRE ACCORD

Muscadet Sèvre et Maine sur lie 9 · Crozes-Hermitage blanc 13 · Chablis — Domaine Besson 14

Toutes nos planches se partagent. Nos équipes se feront un plaisir de vous aider à composer votre apéritif dînatoire, selon votre nombre et votre appétit.

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

BURRATA BAR & VÉGÉTAL

Fraîcheur, générosité, produits de saison

BURRATA BAR

Creamy burrata, our way

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.

NOTRE ACCORD

Chenin sec — Fournier 10 · Sancerre Les Belles Vignes 14 · Mercurey « Les Bois de Lalier » 16

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.

NOTRE ACCORD

Mercurey Buissonnier 12 · Savigny-lès-Beaune — Domaine Dubois 19 · Meursault « Sous la Velle » 30

Verde, Olé !

22

Burrata onctueuse, pesto de roquette au basilic frais maison, tomates cerises, huile d'olive vierge extra, zeste de citron.

NOTRE ACCORD

Chenin sec — Fournier 10 · Clos Henri Sauvignon 11 · Sancerre Les Belles Vignes 14

VÉGÉTAL

Vegetables & dips

La Vегgie *Raw vegetables & dips*

25

Légumes crus de saison croquants et colorés, cœurs d'artichauts et aubergines grillés — accompagnés de nos dips maison : houmous onctueux, guacamole frais à l'avocat, babaghanoush.

NOTRE ACCORD

Chenin sec — Fournier 10 · Saint-Amour « À la Folie » 13 · Riesling Alsace Grand Cru 14

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.

NOTRE ACCORD

Clos Henri Sauvignon 11 · Saint-Amour 13 · Sancerre Les Belles Vignes 14

APÉRO SWEET

Pour clore la soirée en douceur

Tiramisu Maison

11

Mascarpone onctueux, biscuits imbibés de café expresso, sauce praliné noisette.

Sablé au Chocolat Valrhona

12

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

Café / Thé Gourmand

12

Café ou thé, accompagné de trois mini desserts maison du moment.

Surprise Apéro Square

11

Glace vanille Bourbon crémeuse, raisins secs marinés au rhum ambré.

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

LA SÉLECTION CORAVIN

Les grands crus servis au verre — ce que presque personne ne peut offrir

Grâce au système Coravin, nous prélevons le vin sans jamais déboucher la bouteille. Vous accédez au verre à des crus que l'on ne sert habituellement qu'à la bouteille — dans leur état le plus juste, comme au premier jour.

LES GRANDS CRUS AU VERRE

Verre de 12,5 cl

Barolo Bussia Domaine Giacomo Fenocchio — Italie	45	Pomerol Château de Sales	24
PINTIA DO Toro Domaine Pintia — Espagne	45	Aloxe-Corton Les Brunettes Domaine Dubois & Fils	24
Château d'Issan Margaux Grand Cru Classé 2014	42	Châteauneuf-du-Pape Haute Pierre Domaine Delas	24
Meursault « Sous la Velle » Domaine Saint Marc — Bourgogne	30	Pouilly-Fuissé Château de Beauregard — Bourgogne	24
Condrieu Clos Boucher Domaine Delas — Vallée du Rhône	28	Saint-Émilion Grand Cru Château La Gaffelière	23
Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Aux Guettes » Domaine Pavelot — Bourgogne	27		

LES CHAMPAGNES AU VERRE

Conservés au Coravin Sparkling

Ruinart Brut	45	Blanc de Noir Verzenay Grand Cru	25
Deutz Brut Classic	35		

✦ NOS FLIGHTS ✦

Trois verres de 10 cl · Sélection du sommelier · Le meilleur moyen de traverser notre cave

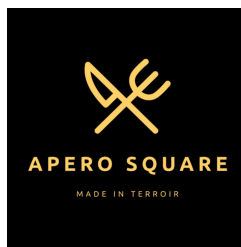
« Harmonie Mixte » Viognier · Mercurey · Pomerol	40
« Terroir Français » Saint-Amour · Gewürztraminer Grand Cru · Savigny-lès-Beaune 1er Cru	44
« Puissance Ibérique » Narassa · Lalande de Pomerol · Saint-Émilion Grand Cru	42
« Rouge Ibérique » Narassa · Les Launes · Pomerol	40
« Prestige Grande Planche » Mercurey · Blanc de Noir Brut · Pomerol	52
« Les Grands Blancs » Chablis · Sancerre · Condrieu « Clos Boucher »	49

NOS VINS DOUX

Servis au verre de 12,5 cl

Sauternes 2022 — Le 5 de Sigalas	12
Gewürztraminer Grand Cru « Hengst »	14
Madeira — 10 Years Old Boal Medium Sweet	13

Notre carte des vins complète — 68 cuvées, de Vignerons indépendants au Grand Cru — est à votre disposition.



La Cave

LES EFFERVESCENTS

Alsace

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

Champagne

	12.5cl	Bouteille
Blanc de Noir - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne - 12°	25 €	125 €
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 €

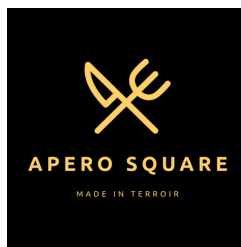
Italie

	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 Bio	14 €	75 €
2022 Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru Bio	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 - Pulilly-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 €

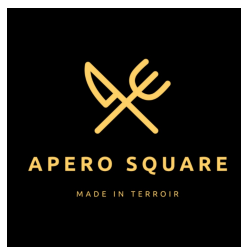
LES ROUGES

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

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

MOELLEUX

Bordeaux

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

Portugal

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

VIN SANS ALCOOL 0°

Corse

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