APERO SQUARE

MADE IN TERROIR

L'APÉRO RACLETTE

Swiss raclette

Raclette Apéro Square — SIGNATURE — 21 / pers

Raclette artisanale Suisse, onctueuse, au lait cru, direct producteur.
200 g par personne, servie avec pommes de terre. À partir de 2 personnes.

Version dégustation : raclette à l'ail des ours et à la truffe — +8 / pers

COMPLÉTEZ VOTRE RACLETTE

Assiette de charcuterie 120 g · *cecina de León, jambon truffé, saucisson, cornichons* — 14

Assiette de légumes croquants — 9

Mont d'Or AOP au four — *Baked Mont d'Or · 500 g* — 48

Mont d'Or AOP rôti au four, servi avec pommes de terre. Pour 2 personnes.

Raclette Board — *Raclette for one · 100 g* — 19

Raclette nature artisanale, jambon truffé ou cecina, pommes de terre, légumes crus. Pour 1 personne.

RÉCONFORT À LA TRUFFE

Hot & truffled

LE CROQUE D'APÉRO SQUARE

Croque à la truffe — COUP DE CŒUR — 26

Pain au levain délicatement doré, jambon truffé, mélange fondantl d'Emmental et de Comté AOP, rehaussé de brisures de truffe.

PRIX EN € TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
CERTAINS PRODUITS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS PLANCHES

Produits d'exception, tranchés minute · À partager

PLANCHE SIGNATURE — *Cheeses & cold meats board*

Planche Fromages-Charcuteries SIGNATURE

Sélection de charcuteries ibériques, italiennes, de bœuf Angus et de fromages affinés, à partager.

Petite	**39**
Grande	**76**

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.

CHARCUTERIES D'EXCEPTION — *Premium cold cuts*

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

Pata Negra ibérico tranché minute, cecina de León (bœuf ibérique), chorizo ibérique de bellota, jambon truffé, bœuf Angus 100 % français.

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 de la cecina de León.

PRIX EN € TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
CERTAINS PRODUITS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

NOS SIGNATURES

L'apéritif dînatoire, à notre façon

À PARTAGER — *Home made finger food*

NOTRE SIGNATURE EN TROIS ACTES

Pintxos Maison SIGNATURE — **29**

Piquillos farcis à la chair de crabe et avocat frais, tortilla de pommes de terre dorée à la truffe, cecina de León, bœuf ibérique. Une invitation à partager.

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 et pommes de terre façon maison.

Club Sandwich Ibérico — **27**

Pain toasté, Pata Negra ou cecina de León au choix, fromage de brebis affiné, tomates séchées confites, roquette, huile d'olive vierge extra.

LA MER — *From the sea*

La Millésime *Vintage 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.

PRIX EN € TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
CERTAINS PRODUITS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

APÉRO SQUARE

MADE IN TERROIR

BURRATA BAR & VÉGÉTAL

Fraîcheur, générosité, produits de saison

BURRATA BAR

Creamy burrata, our way

Black Square SIGNATURE — **24**

Notre burrata signature : cœur crémeux généreux, lamelles de truffe, huile d'olive infusée à la truffe, salade de roquette, tomates cerises.

Verde, Olé ! — **22**

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

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.

VÉGÉTAL

Vegetables & dips

La Veggie *Raw vegetables & dips* — **25**

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

Avocado Toast — **25**

Sur une généreuse tranche de pain au levain naturel toasté de la Maison Kayser : avocat frais, feta AOP émiettée, grenade fraîche, tomates séchées confites.

APÉRO SWEET

Desserts

Tiramisu Maison — **11**

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

Café / Thé Gourmand — **12**

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

Sablé Valrhona — **12**

Sablé pur beurre, ganache crémeuse au chocolat Valrhona, éclats de praliné.

Surprise Apéro Square — **11**

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

PRIX EN € TTC · LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE
CERTAINS PRODUITS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

LA SELECTION 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

BLANCS

Meursault 46
De Saux — Bourgogne

Condrieu Clos Boucher 32
Domaine Delas — Vallée du Rhône

Pouilly-Fuissé 24
ChâteaudeBeauregard — Bourgogne

Rully 1er Cru « Rabourcé » 23
Domaine Belleville — Bourgogne

Domaine de la Solitude 18
Pessac-Léognan — Bordeaux

ROUGES

Château d'Issan - Margaux 51
Margaux Grand Cru Classé

Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Aux Guettes » 32
Domaine Pavelot — Bourgogne

Pomerol 26
Château de Sales

Aloxe-Corton Les Brunettes 26
Domaine Dubois & Fils

Châteauneuf-du-Pape Haute Pierre 26
Domaine Delas

Saint-Émilion Grand Cru 22
Château La Gaffelière

LES CHAMPAGNES AU VERRE

Conservés au Coravin Sparkling

Ruinart Brut 46

Blanc de Noir 25
Verzenay Grand Cru

Deutz Brut Classic 35

Veuve Pelletier Brut 19

✦ NOS FLIGHTS ✦

Trois verres de 10 cl · Sélectiondusommelier · Lemeilleur moyen de traverser notre cave

« Harmonie Mixte »	Viognier · Mercurey · Pomerol	43
« Terroir Français »	Saint-Amour · Gewürztraminer Grand Cru · Savigny-lès-Beaune 1er Cru	44
« Soleil & Merlot »	Narassa · Lalande de Pomerol · Saint-Émilion Grand Cru	44
« Crescendo »	Narassa · Les Launes · Pomerol	41
« Prestige Grande Planche »	Mercurey · Blanc de Noir Brut · Pomerol	52
« Les Grands Blancs »	Chablis · Sancerre · Condrieu « Clos Boucher »	50

NOS VINS DOUX

Servis au verre de 12,5 cl

Sauternes 2022 — Le 5 de Sigalas 12

Gewürztraminer Grand Cru « Hengst » 15

Notre carte des vins complète — 63 cuvées, de Vignerons indépendants au Grand Cru — est à votre disposition.

PRIX EN € TTC · · CERTAINS MILLESIMES PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES

La Cave

LES EFFERVESCENTS

Alsace

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

Champagne

		12.5cl	Bouteille
	Blanc de Noir - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru 'Verzenay' - 12°	25 €	**125 €**
	Brut Champagne - Veuve Pelletier - 12°	19 €	**95 €**
2011	Cuvée d'Exception - B.50 Vintage - Domaine Michel Arnould & Fils - Champagne Grand Cru Verzenay - 12°		**195 €**
	Deutz Champagne Brut classic - 12°	35 €	**195 €**
	Ruinart Champagne Brut - 12.5°	46 €	**273 €**

Italie

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

LES BLANCS

Alsace

		12.5cl	Bouteille
2020	Gewürztraminer Grand Cru 'Hengst' - Domaine Paul Buecher - Alsace Grand Cru Bio	15 €	**77 €**
2021	Riesling Alsace Grand Cru 'Brand' - Domaine Paul Buecher Bio	15 €	**77 €**

Bordeaux

		12.5cl	Bouteille
2019	Domaine de la Solitude - Pessac-Léognan - 14°	18 €	**89 €**
2017	La Demoiselle de Sigalas - Château Sigalas Rabaud - Bordeaux - 13.5°	10 €	**51 €**

Bourgogne

		12.5cl	Bouteille
2024	Chablis - Domaine Besson - 12.5°	14 €	**69 €**
2021	Château de Beauregard - Joseph Burrier - Pouilly-Fuissé - 12.5° Bio	24 €	**118 €**
2023	Mercurey Les Villerange - Domaine de Belleville	17 €	**101 €**
2024	Meursault Le Pré de la Manche - De Saux	46 €	**273 €**
2024	Montagny 1er Cru "Les Brunins" - Vignerons de Buxy	14 €	**70 €**
2023	Rully 1er Cru Raboucé - Domaine Belleville	23 €	**135 €**
2023	Savigny les Beaune - Domaine Giboulot	20 €	**99 €**

Vallée du rhône

		12.5cl	Bouteille
2022	Clos Boucher - Domaine Delas - Condrieu - 13°	32 €	**192 €**
2023	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13.5°	15 €	**73 €**
2024	Viognier - Delas - Vin de pays - 13°	9 €	**39 €**

Languedoc-roussillon

		12.5cl	Bouteille
2025	Centenaire - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 13°	9 €	**46 €**
2024	Morillon Blanc - Domaine Jeff Carrel - Vin de France - 14°	9 €	**39 €**

Prix TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

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 €**
2024	Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Domaine Gilbert Bossard - 12°	9 €	**42 €**

Afrique du sud

		12.5cl	Bouteille
2024	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	10 €	**51 €**

Grèce

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

LES ROUGES

Alsace

		12.5cl	Bouteille
2023	Les Terrasses, Pinot noir - Domaine Paul Buecher - Alsace - 12.5° Bio	17 €	**83 €**

APERO SQUARE

MADE IN TERROIR

Beaujolais

		12.5cl	Bouteille
2023	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 €**
2021	Château de Siaurac - Lalande de Pomerol AOC	15 €	**77 €**
2014	Château d'Issan (Margaux) - Grand Cru Classé - 13°	51 €	**306 €**
2021	Clos La Gaffelière - Saint Emilion Grand Cru AOC	22 €	**108 €**
2019	Pomerol - Château de Sales - 13.5°	26 €	**132 €**

Bourgogne

		12.5cl	Bouteille
2024	Les Bois de Lalier - Philippe le Hardi - Mercurey - 13°	17 €	**84 €**
2023	Les Brunettes - Domaine Dubois & Fils - Aloxe Corton - 13.5°	26 €	**132 €**
2023	Réserve Du Bastion - Domaine Chanson - Bourgogne - 13°	13 €	**58 €**
2022	Savigny les Beaune 1er Cru "Aux Narbantons" - Domaine Giboulot	29 €	**149 €**

Corse

		12.5cl	Bouteille
2022	Cuvée des gouverneurs - Domaine Orenga de Gaffory - Patrimonio AOP	20 €	**102 €**

Vallée du rhône

		12.5cl	Bouteille
2022	Haute Pierre - Domaine Delas - Châteauneuf-du-Pape AOC - 13°	26 €	**132 €**
2023	Les Launes - Domaine Delas - Crozes-Hermitage - 13°	12 €	**62 €**
2024	Saint-Esprit - Domaine Delas - Côtes-du-Rhône - 14°	9 €	**39 €**

Prix TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Languedoc-roussillon

		12.5cl	Bouteille
2020	Arqueta - Domaine Lafage - Collioure AOP - 15°	13 €	**64 €**
2024	Narassa - Domaine Lafage - Côtes Catalanes - 15° Bio	11 €	**56 €**

Sud-ouest

		12.5cl	Bouteille
2024	Le petit Gascon - Château Montus - Madiran - 13.5°	9 €	**39 €**

Vallée de la loire

		12.5cl	Bouteille
2023	L'Epanouie - Domaine des Coutures - Saumur-Champigny - 13° Bio	10 €	**41 €**
2023	Les Belles Vignes - Domaine Fournier Père et Fils - Sancerre AOP - 13° HVE	14 €	**71 €**
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	45 €	**265 €**

Portugal

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

Prix TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

APERO SQUARE

MADE IN TERROIR

LES ROSÉS

Provence

		12.5cl	Bouteille
2025	Côtes de Provence - Château d'Astros - 12.5°	13 €	**60 €**
2025	Minuty Prestige - Côtes de Provence AOC - 12.5°	16 €	**80 €**

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 €**

VIN SANS ALCOOL 0°

Corse

	12.5cl	Bouteille
Muscat frizzante - Corse	7 €	**30 €**

Prix TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération