

LAVINIA

La Carte Bar à vin 15h-20h

Les Tapas du Chef

Salade de Tomates anciennes de plein champs, Crémeux de Burrata au Pesto <i>Open fields grown Tomatoes Salad, Creamy Burrata with Pesto</i>	14 €
Nuques de Thon Blanc à l'Huile d'olive • Bellota-Bellota <i>White Tuna neck cuts in olive oil • Bellota-Bellota</i>	14 €
L'Assiette de Fromages affinés par Philippe Alléosse <i>The Cheese Plate</i>	Petite 17 € Grande 33 €
L'Assortiment de Charcuteries <i>The Meats Plate</i>	Petite 17 € Grande 33 €
Tzatziki de radis noir, Gingembre confit, Poudre de pain d'épices <i>Black radish Tzatziki, Candied Ginger, Gingerbread Powder</i>	10 €
L'assiette de Jambon 100% ibérique Grande Réserve • Bellota Bellota <i>Ham's plate - Paleta de Bellota 100% Iberico</i>	23 €
Piquillos Farcis à la Rilette de Nuques de Thon Blanc <i>Stuffed Piquillos with White Tuna nape</i>	10 €
Tian d'Aubergines, Courgettes & Confit d'Oignons de Roscoff <i>Eggplant, Zucchini & Onion Tian</i>	9 €
Les Sardines • Maison Ramón Peña & Pain toasté frotté à l'Ail <i>Sardines • House Ramón Peña & toasted bread rubbed with garlic</i>	12 €
Tataki de thon blanc du Guilvinec, Avocat, Patate douce & Maracuja <i>White tuna tataki from Guilvinec, Avocado, Sweet potato & Maracuja</i>	12 €
Le Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	10 €

