



HAPPY HOUR

De 19h30 à 20h30

Sélection de
vin au verre 3€

LES ROUGES

Loire

Anjou, AOC, Les petites gorgées, 2010
*bio

Sud Ouest

Côtes du Marmandais,
Chât. Bois Beaulieu, AOC
Belle du Meras, 2012

Languedoc

Corbières, AOC, Chat. Le Bouis,
La Cigale, 2012

Rhône

Côtes du Luberon, AOP,
Château de Mille, 2009

Bourgogne

Coteaux Bourguignons, AOP, Cuvée
Caprice, 2013

Espagne

Navarre, Fiesta de Azul y Garanza,
2013 *bio

Italie

Nero d'Avola, il Meridiane, (IGT) 2013

LES BLANCS

Loire

O.V.N.I., J.Mourat 2014

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Dom. de Laballe,
IGP, Les Terres basses, 2013

Languedoc-Roussillon

Mas Canaille, IGP St Guilhem le désert
Le Blanc (sauvignon, rolle, roussane,
muscat) 2013

Domaine St Roch, IGP Pays d'Oc,
Viognier

Bourgogne

Mâcon-Fuissé, AOP, 2014, Dom. des
Crais

ROSÉ

Minervois, AOP, Dom. des Maëls, *bio

HAPPY HOUR

De 19h30 à 20h30

Sélection de
tapas 4€



Resto-bar à tapas-bar à vins

Piquillo

09 53 88 72 02

Croquetas de baccalau

et aioli

Anchois marinés & Piquillos

sur mesclun de salade

Duo de farinades

Caviar d'aubergine & tapenade d'olives vertes

Terrine du chef

Cœurs de canard

En persillade et vinaigre balsamique

Cassoleffe de la mer

Crevettes, émietté de poisson, sauce curry

Carpaccio de boeuf (vbf)

Concassé de tomates, pesto et copeaux de manchego

Rillettes de poisson

tomate confite, échalotes, aneth, vinaigre de citron

DAX

LA FERIA!

DU 14 AU 18 AOÛT 2013

A déguster sans modération