

le GROMM

BAR • RESTAURANT

Les TAPAS

- Les croquettas de jambon ibérique & piment d'Espelette 6€
- Le fristto misto di mare in farinata (Assortiment de fruits de mer enfariné frits) 12€
- Pimento del Padron 6€
- Moules espagnoles farcies au beurre persillé 6€
- Assiette de jambon ibérique 10€

Formules du MIDI

[Les plats du jour & les desserts change tous les jours]

- Plat du jour 14,50€
- Plat + dessert 17,50€
- Les entrées sont à la carte, entre 5 & 7€

Carte BRASSERIE

- **Camembert rôti**, farci au miel & herbes de provence, jambon ibérique & frite 19€
- **Burger Montagnard** : steak haché, bacon, fromage raclette, compote d'oignons, tomates, cornichons, galette de pommes de terre, sauce au poivre, servi avec des frites 19€
- **Salade du Sud-Ouest** : Salade, gésiers, manchons de canard, oignons, tomates cerises, œuf dur, magret séché & noix 17€
- **Entrecôte** (environ 300gr), Frites, salade & beurre arrangé 27€

Carte WEEK END

[La carte change tous les week-ends selon les produits de nos producteurs]

Entrées :

- Œuf parfait, crémeux champignon & lard de colonatta 8€
- Terrine d'agneau aux olives, pointe de réduction d'ail noir 7€
- Carpaccio de Poulpe au saté

Plats :

- Crispi Pork Belly, purée de céleri rôti, jus de viande gingembre 20€
- Poisson de Roche, émulsion de moule safrané, risotto à l'encre de seiche 19€
- Caille farcie au lard, butternut rôti & jus corsé 23€

Desserts :

- Lemon Curd, gel à l'orange sanguine 7€
- Caillé Bréssan aux fruits de saison 7€
- Café gourmand 8€