


# LES TARTINES


## TARTINE CLASSIQUE – 14€


 Bruschetta base tomate, jambon, fromage servi avec salade.


 Bruschetta tomato base, ham, cheese, served with salad.

 Bruschetta base tomate, jamon, queso, servidas con ensalada.

## TARTINE DE CHÈVRE – 16€

 Bruschetta base crème, chèvre, lardons, miel, servie avec salade.


 Bruschetta cream base, goat cheese, bacon, honey and salad.

 Bruschetta con base de crème, queso de cabra, beicon, miel, servidas con ensalada.


## TARTINE SAVOYARDE – 17€


 Bruschetta base crème, lardons, reblochon, pomme de terre servies avec salade.

 Bruschetta cream base, reblochon cheese, bacon, potatoes, served with salad.

 Bruschetta base crema, bacon, queso reblochon y patatas, servidas con ensalada.


## TARTINE DE LÉGUMES – 16€

 Bruschetta base tomate, assortiment de légumes.

 Bruschetta tomato base with assorted vegetables served with salad.


 Bruschetta base tomate con surtido de verduras, servidas con ensalada.


## TARTINE ITALIENNE – 16€


 Bruschetta italienne base tomate, pesto, tomates confites et jambon cru servie avec salade.

 Bruschetta tomato base, pesto, sun-dried tomatoes and cured ham, served with salad.

 Bruschetta base tomate, pesto, tomate confitado y jamon curado, servidas con ensalada.

 La liste des allergènes est à votre disposition au bar


 La lista de los alérgenos está a su disposición en el bar


 A list of allergens is available at the bar


## PIZZA

### BASE TOMATE :


#### MARGHERITA – 11€


 Huile d'olive, basilic, mozzarella


 Olive oil, basil, mozzarella

 Aceite de oliva, albahaca, mozzarella


#### NAPOLITAINE – 13€


 Jambon cuit, mozzarella


 Cooked ham, mozzarella

 Jamón cocido, mozzarella

#### REINE – 14€


 Jambon cuit, champignons, mozzarella

 Cooked ham, mushrooms, mozzarella

 Jamón cocido, champiñones, mozzarella

#### REGINA – 15€


 Jambon cuit, champignons, œuf, mozzarella


 Cooked ham, mushrooms, egg, mozzarella


 Jamón cocido, champiñones, huevo, mozzarella

## BASE CRÈME :


### 4 FROMAGES– 16€


 Roquefort, emmental, mozzarella, fromage de chèvre


 Roquefort, emmental, mozzarella, goat cheese

 Roquefort, emmental, mozzarella, queso de cabra


### CARBONARA– 17€


 Mozzarella, lardons, parmesan, œuf


 Mozzarella, bacon, parmesan, egg


 Mozzarella, panceta, parmesano, huevo


### SAVOYARDE – 18€


 Mozzarella, lardons, reblochon, pomme de terre.

 Mozzarella, bacon, reblochon cheese, potatoes.

 Mozzarella, beicon, queso reblochon y patatas.

 La liste des allergènes est à votre disposition au bar

 La lista de los alérgenos está a su disposición en el bar

 A list of allergens is available at the bar