



Borriquito Loco



POUR LES VEGGIES (MAIS PAS QUE...) :

LES INCONTOURNABLES

- Le pain tomate catalan** 6
Compotée de tomate, ail, épices
- Patatas** 6
Sauce cheddar, oignon confit, poivre torréfié
- Pimientos del padrón** 7
- Calamars à la romaine maison** 7

SÉLECTION DU CHEF

- Tataki de bœuf** 9
Basilic, parmesan, roquette
- Ceviche de thon** 9
Tomate, oignon, concombre, olive noire, citron
- Croustillant de poulet** 8
Sauce katsu
- Croq' soubressade** 8
Crème de chorizo ibérique, champignon, ail, persil
- Crème brûlée aux poivrons rouges** 8
Basilic, oignon
- Cœurs d'artichaut marinés** 8
Graines de fenouil, oignon, tomate, olive noire, ail, persil
- Houmous de fève et pois chiche** 7
Huile de curcuma

À LA PLANCHA

- Émincé de magret de canard** 10 PLAT 19
Échalotes confites au vin rouge, zeste d'orange
- Pièce de bœuf émincée** 10 PLAT 19
Beurre aux herbes, citron
- Albondigas de la abuela** 9 PLAT 18
Boulette de chair à saucisse de porc, crème d'ail, menthe, romarin
- Petit chorizo espagnol** 7
- Couteaux** 9
Persillade aux poivrons grillés

BEIGNETS & GRATINÉS

- Cassolette de ravioles gratinées** 10
Basilic, crème de parmesan
- Croquetas de jambon à la béchamel** 8
- Croquetas de bacalhau** 8
Morue à la béchamel

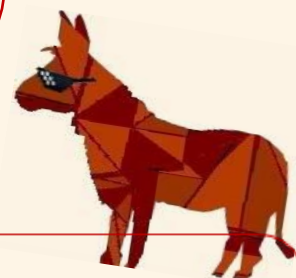
LE COIN DES COPAINS

- Jambon d'Aragon 14 mois d'affinage** 9
- Tabla de charcuterie 2/3 pers** 26

LA CRÈME DES FROMAGES

- Manchego** 8
Confiture de cerise noire
- Camembert au lait cru rôti au miel (150g)** 10
Confiture de cerise noire, brunoise de légumes
- Burrata crémeuse** 10
Glace aux poivrons, piment d'Espelette, réduction balsamique

Difficile de choisir ?



FORMULES AU CHOIX
(voir au dos de cette carte)

TAPASSERIES SUCRÉES

- Délice aux deux chocolats** 6
Ganache au chocolat noir et chocolat lacté
- Mœlleux au chocolat** 6
Glace vanille
- Crème catalane** 6
- Brioche perdue cœur abricot** 6
Glace vanille
- Le trou de Papa** trou normand façon Borriq' 6
Glace au rhum Don Papa, Bailey's



LES FORMULES

20€ PAR
PERSONNE

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

*Charcuterie ibérique, croquetas,
grillades, fritures...*



30€ PAR
PERSONNE

UN PICHET DE 1L DE SANGRIA OU BIÈRE

pour 4 personnes (25cl par personne)

ASSORTIMENT DE TAPAS

sélectionnées par le chef

UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE

pour 3 personnes (25cl par personne)

LES VIGNES ROUGES – IGP LANGUEDOC

ENTREMETS DU CHEF

OU SHOOTER

