

la carte DES TAPAS

STARTERS

TZATZIKI 9

Yaourt grec, concombre, ail

RILLETTE DE SARDINES 10,50

Sardines, fromages frais allégé, câpres, échalote

OLIVES 5

PAIN PITA 2PCS 3

PAIN 1,50

NACHOS 9

CHARCUTERIE

JAMBON SERRANO 14

MANCHEGO 14

PLANCHE MIXTE 28

CHORIZO GRILLÉ 16

CHORIZO GRILLÉ NOIR 16

SALADES

SALADE DE POULET 16

Poulet sauté, crudités, feta & balsamique

SALADE LÉGUMES GRILLÉS 17

Poivrons, courgettes, champignons, carottes, feta & balsamique

SALADE BEERBAR 16

Jambon serrano, feta, concombres, tomates, oignons, olives, origan

SALADE GRECQUE 14

Feta, concombre, tomates, oignons, olives & origan

TAPAS DE LA MER

CROQUETTES DE BACALHAU 14

Croquettes de cabillaud à la portugaise

BACALHAU A BRAS 20

Emincé de cabillaud, petites frites & oeuf

POULPE BEERBAR 24

Tentacule de poulpe grillée au pimentão de la vera, purée à l'huile d'olive & mesclun

CALAMARS À LA PORTUGAISE 16

Calamars au chorizo & sauce tomate légèrement relevée

SCAMPIS SAUTÉS À L'AIL 17

Scampis Black Tiger, ail & crème

TAPAS DE LA TERRE

PLUMA IBÉRICA 24

Pluma de cochon noir grillé au gros sel & salade

ALBONDIGAS 12

Boulettes de viande de boeuf & sauce maison

POULET BEERBAR 16

Dés de poulet sautés, tzatziki & pain pita

FRANGO À BRAS 18

Emincé de poulet sauté, oignons, champignons, petites frites & oeuf

NOS ESSENTIELS

FEUILLETÉ DE FETA AU MIEL 16

Pâte feuilletée fourrée à la feta, gratinée au miel (+-20min)

TORTILLA 9

Tortilla de pommes de terre, oeuf & oignons

PATATAS BEERBAR 10

Pommes de terre au four, sauce brava & aioli

PIMIENTOS DE PADRON 14

Petits poivrons verts de Galice & fleur de sel

SUPPLÉMENTS

RIZ 5

PATATES AU FOUR 5

SALADE MIXTE 5

PURÉE À L'HUILE D'OLIVE 5

SAUCE À L'AIL 1,50

SAUCE BRAVA 1,50