L'ESTANKO

BAR D'AMBIANCE RESTAURANT

LES TAPAS

INCONTOURNABLES

THE MUST-TRY TAPAS

PATATAS BRAVAS 5 €
Patatas Bravas

TORTILLA À LA PANCETTA ET CRÈME DE TRUFFE 8 €
Tortilla with pancetta and truffle cream

ARANCCINI BOLOGNAISE, SAUCE TOMATE ORIGAN 7 €
Bolognese arancini, tomato sauce with oregano

TACOS À L'EFFILOCHÉ DE PORC 8 €
Pulled pork tacos

CAMEMBERT RÔTI AUX HERBES ET AU MIEL 9,50 €
Herb-roasted Camembert with honey

BOUCHÉES DE CHÈVRE FRAIS PARFUMÉ 7,50 €
Flavoured fresh goat cheese bites

PANISSE CROUSTILLANTE, SAUCE TARTARE 7 €
Crispy chickpea cake, tartar sauce

GAMBAS PANÉES MAISON (X3) 10,50 €
Homemade crunchy prawns

PAN CON TOMATE AU JAMBON CEBO 4,50 € /P
Iberian Cebo ham and tomato toast

MIXTE GARNIE : À PARTAGER...OU PAS (FOCACCIA, CHARCUTERIE, FROMAGE, LÉGUMES MARINÉS) 14 €
Sharing platter : topped focaccia

CRÉATIONS

THE CREATION TAPAS

CARPACCIO DE PASTRAMI, CRÈME TONNATO, POUDRE D'OLIVES NOIRES ET CÂPRES CROUSTILLANTES 10 €
Pastrami carpaccio, tonato cream, black olive powder and crispy capers

FRITTO MISTO MAISON : ÉPERLANS, ENCORNETS, CREVETTE 11 €
Homemade fritto misto : whitebait, cuttlefish, prawns

POULPE GRILLÉ, POMMES GRENAILLES, ROUILLE PIMENTÉE, CITRON VERT 12 €
Grilled octopus, baby potatoes, spicy rouille sauce and lime

TATAKI DE THON IKEJIME, SAUCE VIERGE 12 €
Tuna tataki, vierge sauce

ARTICHAUT CROUSTILLANT, CRÉMEUX À LA CARDAMOME, JAUNE D'OEUF CONFIT 9 €
Crispy artichoke, cardamom cream, candied egg yolk

CÔNES CROQUANTS GUACAMOLE, ÉMIETTÉ DE CHÈVRE FRAIS, FRAMBOISE FRAICHE 7 €
Crispy cones with crushed avocado, fresh goat cheese crumble and raspberry pieces

FLAMBÉS & FUMÉS

THE SPECTACULAR TAPAS

ONGLET DE BOEUF FUMÉ AU FOIN (≃ 100 GR) 11 €
SAUCE CHIMICHURI
Smoked Hay-Aged Beef Skirt Steak, chimichuri sauce

GRILLADE DE CHORIZO FLAMBÉ À LA FARIGOULE 9,50 €
Flambéed Chorizo with Farigoule

NOIX DE ST-JACQUES À LA CRÈME DE PASSION FLAMBÉE 11 €
Flambéed scallops in passion fruit cream sauce

LES FORMULES

MIDI

LUNCH

VOIR ARDOISE

ENFANTS -12 ANS

KIDS

ONGLET DE BOEUF OU **POISSON + 1 SIROP + 1 BOULE DE GLACE** 13 €
(Pommes grenailles ou **Salade verte)**

LES DESSERTS

TENTATIONS

TEMPTATIONS

CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN 8 €
Rosemary crème brûlée

PROFITÉROLES À LA VANILLE ET CHOCOLAT FONDU 9 €
Vanilla profiteroles with hot chocolate sauce

TARTE FINE AUX POMMES FLAMBÉE AU GRAND-MARNIER 9 €
Thin apple tart flambéed with Grand Marnier

TIRAMISÙ AU CAFÉ 9 €
Coffee tiramisù

TASSES GLACÉES

ICED CUPS

L'AFFOGATO À VOTRE IMAGE 6 €

MAKE YOUR OWN AFFOGATO

PARFUMS :
Vanille ou **Chocolat** ou **Caramel** ou **Pistache** ou **Yaourt** ou **Noisette**

TOPPING :
Brisures de chocolat ou **Spéculos** ou **Pistaches** ou **Nougatine** ou **Chamallow** ou **Noisettes**

COEURS CHAUDS :
Café ou **Déca** ou **Lait chaud** ou **Lait de coco** ou **Chocolat fondu**

TAXES ET SERVICE INCLUS - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL
NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS