

Carte des Tapas

A partager... ou pas!

- | | |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Tapioca croustillante au fromage, sauce barbecue au bourbon | 9.- |
| <input type="checkbox"/> Houmous au poivron piquillos | 9. |
| <input type="checkbox"/> Accras de morue (5 pièces) | 12.- |
| <input type="checkbox"/> Stracciatella di buffala, pesto, et olives | 12.- |
| <input type="checkbox"/> Stracciatella di buffala à l'huile de truffe et truffe fraîche | 18.- |
| <input type="checkbox"/> Assiette de Jambon Ibérique Serrano 24 mois (70gr) | 17.- |
| <input type="checkbox"/> Assiette de Jambon Iberico Bellota Pata Negra 48 mois (70gr). | 20.- |
| <input type="checkbox"/> Chorizo Iberico Bellota (70gr) | 14.- |
| <input type="checkbox"/> Cecina Leon (70gr) | 16.- |
| <input type="checkbox"/> Croquetas au poulet et bolets (5 pièces) | 12.- |
| <input type="checkbox"/> Beurre de truffes et focaccia maison | 12.- |
| <input type="checkbox"/> Assortiments de fromages de La Cave à Lait de Nendaz, chutney de figues et noix | 12.- |

I cook with wine, sometimes, I even add it to the food....

LE
VIEUX CHALET

