

MENU

LES INCONTOURNABLES

TIGRE QUI PLEURE 2 900F

Filet de boeuf mariné et snacké , sauce asian fusion , gingembre, piment, coriandre , purée maison du jour

MINI BURGER DU CHEF 2 400F

Boeuf , mayonnaise au poivron fumé , coslaw, paprika, tomate, chutney d'oignon

GRAVLAX DU BOLCHOÏ 1 995F

Gravlax de saumon infusé à la betterave rouge au citron et Gin

FOIE GRAS AU COGNAC 2 990F

Foie gras de canard, brioche maison au curcuma, chutney

LES ASSIETTES

Servies avec toast , beurre et cornichons

JAMBON IBERIQUE 2 990F

SERRANO 2 300F

SIDE 990F

Purée à la truffe

Purée au beurre salé

Salade verte , parmesan , noisettes

Frites de patate douce

NOUVEAUTÉS

WONG DUCK & CRÊPES 2 690F

Tranches de Canard laqué , crêpes à la coréenne , oignon vert, concombre, sauce Pékin duck

CRUNCHY FISH 2 690F

Tempura maison de poisson , sauce sésame, sirachi, oignons verts, chou rouge, kimchi, frites potatos

LES VEGANS 1 995F

FALAFELS

(5 Falafels de pois chiche courgette épinard , huile d'olives citronnée menthe coriandre)

LES VÉGÉTARIENS

GREEN TASTY 1 995F

(Crêpes aux herbes , Béchamel à l'aubergine fumée, féta, mousseline de légume, combawa)

GYOZAS 2 470F

Gyozas au légumes du moment, consommé asiatique au combawa, mousseline de petit pois

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ,HERBES DE PROVENCE ET BACON 2 280F

SNACK

“A PARTAGER ENTRE AMIS”

RILLETTE DE SAUMON & THON 1 695F

Rillette de saumon & thon citron, crème combawa, servie avec toasts

PLANCHE SAUCISSON SEC

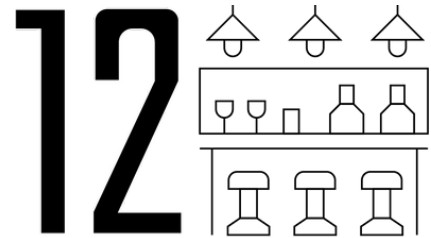
Tranches de saucisson sec , beurre, pain , cornichons, pickles 1 690F

“LES CROUSTILLES DU 12 “

Accras au champignon , fromage, crème poivron fumé 1 690F

DISCO FRIES 1 690F

Assiette de potatos maison sauce asian fusion et fromage fondu



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

LE DÉLICE DU 12

FOIE GRAS MAISON AU COGNAC

Toast de foie gras (3) 1 500F

Assiette de foie gras (3 tranches) , brioche, chutney 2 990F

FRENZY BREAD

(Boule de pain 300g complet rôtie au four garnie de beurre d'ail , serrano , olives)

Option truffade/ Parmesan

La truffe apporte une profondeur de saveur umami, terreuse et gourmande, parfaite pour élever le goût du pain à l'ail.

1 690F

300F

THOMA'S PATATAS FRITAS

(Frites maison au paprika, sauce poivron fumés)

Option truffade/ Parmesan

1 050F

300F

FRITES

(Frites de patates douces et sauce poivron fumée)

Option truffade/ Parmesan

990F

300F

ASSIETTE GOURMANDE

(5 mini desserts du moment) 1 390F

CAFÉ GOURMAND

(3 mini desserts du moment) 1 300

CAMEMBERT ROTI

(Camembert rôti au four , au miel et aux herbes de Provence) 2 280F

OPTION TRUFFADE 300F

ME NU

LES SUGGESTIONS

CAVIAR la cuillère de 1G	2 000F
SHOOTER DE VODKA ET 1 G DE CAVIAR	2 850F

LES PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DU 12 GLASSER 4 200F

200G de fromages ,200G de charcuterie, fruits , fruits secs , pains , crackers, beurre, pickles , chutney , cacahuètes , cacahuètes, olives , miel , cornichons

LA PLANCHE DE LA MER 4 900F

Rillettes de saumon & thon , crunchy fish , crevettes rôties , purée maison , sauce poivron fumé

LE FESTIN DU 12 GLASSER 6 950F

Planche de cote de boeuf 500G , copeaux de foie gras, frites maison , moutarde , salade verte

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE 4 200F

Focaccia aux herbes de Provence , curcuma , olives, tomates , Houmous de légume du jour à l'huile d'olive , noisettes combawa , carpaccio de légumes à l'huile de sésame citron)



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

DESSERTS

L'ACCORD PARFAIT 2 390F
IRISH DU 12 , crêpe au café chantilly maison

LE CLASSIQUE DU 12 1 390F
Choux au pralin , chantilly , vanille ,chocolat chaud

CRÊPE SUZETTE 1 450F
Crêpe, beurre, orange, sucre de canne , cointreau

ASSIETTE GOURMANDE 1 390F
Assortiment de 5 mini desserts maison

Option chantilly 350F

LES FOLIES DU 12

IRISH DU 12	2 300F
EXPRESSO MARTINI	2 000F
AFFOGATO	2 000F
CHAMPAGNE GOURMAND	3 700F



LE CHEF

NOTRE CHEF, THOMAS ALBUFFY, ORIGINAIRE DE LA RÉUNION, A RAPIDEMENT DÉVELOPPÉ UNE PASSION POUR LA GASTRONOMIE.

LES SAVEURS, LES PARFUMS DE SON ÎLE NATALE L'ONT IRRÉMÉDIABLEMENT ATTIRÉ VERS LE MONDE DE LA CUISINE.

SA QUÊTE L'A MENÉ EN FRANCE, OÙ IL A TRAVAILLÉ DANS UN ÉTABLISSEMENT 3 ÉTOILES, NOTAMMENT CHEZ L'ALLEMAND À REIMS AVANT DE S'ENVOLER POUR L'AUSTRALIE.

C'EST LÀ-BAS, À SYDNEY, QU'IL A EXERCÉ SON ART CULINAIRE, FUSIONNANT LES INFLUENCES ET LES TECHNIQUES CHEZ CLÉA' S KITCHEN UN RESTAURANT DE RENOM SITUÉ À OXFORD STREET

DEPUIS 2021, IL A PRIS LES FONCTIONS DE CHEF CULINAIRE AU 12 GLASSER



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS