

ANTIPASTI

MENU

TOUS LES JOURS
11H30-13H30
17H00-MINUIT
SAUF LE DIMANCHE SOIR
304212/767187 G L A S S E R
WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS



OIL BREAD

(Pain maison rôti , huile d'olive extra vierge d'Espagne
1ère pression, olives) **850F**

SASHIMI TOKYO

(Sashimi de thon au sojo , worcestershire, mayonnaise ,
coriandre , ail confit , Saké, soyo, huile de sésame) **1 200F**

DÉLICE DES SOUS BOIS

(Soupe maison de champignons, Brandy, parmesan) **1 200F**

FRENCH BOARD

option truffade 350F
(Planche de saucissons secs , beurre , pain maison) **1 690F**

MINI BURGER

(3 minis burger à la betterave , steak haché ,
coleslaw, cornichons , fromages) **2 400F**

DISCO FRIES

(Frites maison , sauces fromagères , sauce fusion) **1 690F**

RÉGAL DES MASCAREIGNES

(Sarcives de porc caramélisées à la réunionnaise, au piment) **1 890F**

FRENZY BREAD

(pain maison façon Garlic Bread, bacon, camembert,
miel, noisettes, olives) **1 890F**

LE FESTIN DU FROMAGER

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

FOIE GRAS DU 12

(Toast de foie gras sur brioche maison) **1 500F**

(Assiette de foie gras, chutney maison, brioche
maison toastée) **2 990F**

SAPORI D'ITALIA (selon arrivage)

(Burrata de 200gr à l'huile d'olive extra , poivre du Vanuatu ,
basilic, pain toasté maison, olives, tomates) **2 100F**

DÉLICE DU BOLCHOÏ

(Gravlax de saumon infusé au rhum, coco, citron vert) **1 995F**

LE SOLEIL DE SICILE

(Arancini aux champignons) **1 200F**

CROUSTI PRAWN

option truffade 350F
(3 beignets de crevettes sauce poivron , nuoc mam,
mayonnaise) **1 390F**

GYOZAS DU 12

(5 Gyozas au champignon, oignons , herbes) **2 470F**

ASSIETTE DE SERRANO

(Serrano, beurre, cornichons, pain maison) **2 300F**

ASSIETTE DE PATA NEGRA

Selon arrivage **2 900F**

DÉLICE ESPAGNOL

(Poivrons marinés à l'huile d'olive , ail , herbes,
olives) **1 390F**

SIDE

SALADE

(Salade, parmesan, huile d'olive) **990F**

PURÉE MAISON

(Purée de pomme de terre , beurre , crème)

FRITES MAISON

FRITES DE PATATES DOUCES

RIZ SAUTÉ

(Riz sauté à l'ail, petit pois , oignons, huile d'olive
extra, sauce soja)

PLATS

FISH OF THE DAY (Demandez à nos serveurs) **2 490F**

GRATIN AU HOMARD

(Gratin de homard flambé au cognac , vin blancs , oignons,
poisson , légèrement pimenté) **2 690F**

WONG DUCK CRÊPE

(Canard laqué, crêpes à la coréenne, oignons verts,
concombres, sauce Pékin Duck) **2 690F**

TIGRE QUI PLEURE

(Filet de bœuf mariné et snaké, sauce Asian fusion,
gingembre, piment, coriandre, purée maison du jour) **2 900F**

TENDER BEEF

(Joue de bœuf marinée et cuite à basse température
au cumin, Sichuan, thym, origan) **2 900F**

CRISPY PORK

(Poitrine de porc croustillante cuite à basse température,
caramélisée aux épices , mousseline de patate douce) **2 690F**

PASTA

CACIO E PEPE /PEPERONI

(Spaghettis, poivrons marinés , poivre noir du vanuatu
concassé, parmesan ou pecorino selon arrivage)
option truffade 350F **2 490F**

GNOCCHIS DU CHEF

(Gnocchis maison gratinés fourrés au fromage , crème de
parmesan , jambon , sauvignon , huile d'olive) **2 490F**

LES PLANCHES DU 12

PLANCHE DE LA MER

(Sashimi de thon , Gyoza aux crevettes et poisson,
rillettes de thon , beignets de crevettes, riz sauté) **4 900F**

MIX ON BOARD

(Assortiment de fromages , charcuterie, fruits,
fruits secs, pain, beurre, pickles, chutney maison ,
olives, miel, cornichons) **4 200F**

FESTIN DU 12 GLASSER (30MN)

(Côte de bœuf 500 g, copeaux de foie gras, frites
maison, moutarde, salade verte) **6 950F**

REPAS AFFAIRE

(Le midi)

2900F

PLAT DU JOUR / CAFÉ NESPRESSO

SALADE DU JOUR

(Le midi)

(Demandez à nos serveurs)

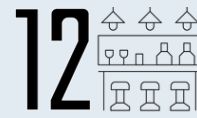
1 995F



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

DESSERTS



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

PÊCHER MIGNON (15MN) pour 2

(Tarte tatin du chef , chantilly et glace vanille)

1 890F

GOLDEN GLOBE

(Boule de glace vanille frite , chapelure coco , sauce caramel beurre salé)

1 290F

CRUNFLE

(Viennoiserie façon gaufre à la crème pâtissière triple sec , noisettes au beurre caramélisé , chantilly maison)

1 290F

ASSIETTE GOURMANDE

(Assortiment de cinq mini desserts maison)

1 290F

CRÊPE SUZETTE

(Crêpe maison , au caramel parfumé à l'orange, flambée au triple sec)

1 390F

DÉLICE DU 12

(Profiteroles au craquelin maison , glace vanille , chocolat chaud, amandes , chantilly)

1 490F

AFFOGATO pour 2

Affogato revisité.

(Glace vanille , chantilly , topping caramel , copeau de Chocolat , noisettes , amandes)

supplément BAILEYS/ FRANGELICO/AMARETTO

DUO DIVIN

1 890F

790F