

# Cuisine à partager

## *Lasagnata*

Mousseline butternut, pesto de noixette  
et roquette, champignons frais,  
parmesan râpé (supplément jambon 2€)

14€



## *Croquetas*

Croquettes de béchamel garnies  
de coppa, comté et oignons

12€



## *Trio Goumand*

Houmous de pois chiche,  
crème d'artichauts,  
moutabal

13€



## *Œuf mayo revisité*

Œufs frits, émulsion mayonnaise  
au Wasabi, shitaké

9,50€





### *Tartinade de saumon*

Crème à base de cream cheese,  
œufs de lompe,  
aneth et saumon fumé

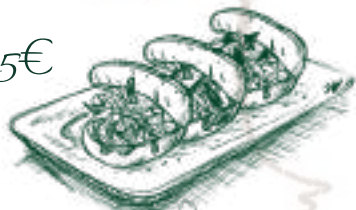
15€



### *Gua Bao*

Petit pain cuit à la vapeur, porc effiloché,  
pickles d'oignons rouges,  
mayonnaise spicy, coriandre

15€



### *Reblochonade*

Reblochon fermier cuit au four  
avec du vin blanc  
(supplément PDT grenailles 3€)

13€



### *Terre & Mer*

Crevettes et chorizo snacké à la plancha

14€



### *Les larmes du tigre*

Bûchette de bœuf - 180g  
Sauce asiatique « pimentée »

16,50€



## Sides

Frites de patates douces 4,50€

Pommes de terre grenaille 4,50€

Frites de patates douces au parmesan 5,50€

Assiette de charcuterie 9,50€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,  
Chorizo Fort Domaine Abottia



## Allergènes et types de plats

Plat épicé

Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,  
merci de voir avec le personnel.

## Desserts Dulce

### *Riz au lait - 7,50€*

Vanille, crème de pistache  
et tuile en chocolat



### *Brioche perdue - 8,50€*

Chantilly, caramel beurre salé maison,  
glace vanille de Madagascar



### *Cookie cacahuètes à partager - 8,50€*

Pointe de caramel beurre salé maison  
et cacahuètes. 150gr





# **Passez un agréable moment au CAHUPA**

N'hésitez pas à mettre  
un petit avis sur Tripadvisor !