

# GROUVIE

## Trouvailles

Des pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

### SAUCISSON TRUFFÉ DE LA MAISON MILLAS - 10€

À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacaune dans les hauteurs du Tarn.

### COPEAUX DE COMTÉ AOP - 7€

Vieux comté de la maison Lavigny, 18 mois d'affinage.

### CHORIZO DES ALDUDES - 9€

Façonné par notre dealer de charcut' préféré Pierre Oteiza, ce chorizo légèrement pimenté est séché en 7 semaines sur les hauteurs de la vallée des Aldudes.



Tout est mijoté sur place par Théophile et sa brigade pour nos grouveurs.



## Apéro

### ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

Escargots français d'Auvergne, élevés par Michael Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

### CROMESQUIS - 9€

Croquettes de pied de porc et farce fine, crème aigrette. Servis par 3.

### PÂTÉ EN CROÛTE - 14€

Pâte bien beurrée du pâtissier, gelée pomme-Armagnac, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.

### JAMBON PERSILLÉ - 9€

Spécialité bourguignonne cuisinée sur place, jambon cuit au bouillon toute la nuit puis mis enterrine, marbrage persillé.

### BEIGNET D'AILE DE POULET - 8€

Aileron de poulet frit, sauce à l'estragon, jus de volaille vinaigré.

### TARAMA MAISON - 9€

Cabillaud, huile d'olive et zestes de citron. Servi avec blinis.

# GROUVIE

## Our findings

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.

### TRUFFLED SAUSAGE FROM MAISON MILLAS - 10€

Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.

### SLICED COMTÉ CHEESE - 7€

French Cow Cheese from Maison Lavigny. Cured for 18 months.

### CHORIZO FROM THE ALDUDES VALLEY - 9€

Crafted by our favorite charcut' dealer Pierre Oteiza, this slightly spicy chorizo is cured for 7 weeks in the heights of the Aldudes valley.



Everything is cooked on the spot by Théophile and his tribe for our cool groovers.



## Apéro

### GARLIC BUTTER ESCARGOTS - 12€

French Auvergne escargots, bred by Michael Vial at the foot of the Bourbonnaise mountains. Served by 6.

### CROMESQUIS - 9€

Deep-fried pork meatballs with fine stuffing and sour cream. Served by 3.

### PÂTÉ EN CROÛTE - 14€

Buttery crust pastry, apple-Armagnac jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.

### HAM TERRINE - 9€

Ham cooked overnight in stock and then placed in a terrine, marbled with parsley.

### CHICKEN WING FRITTER - 8€

Fried chicken wing, tarragon sauce, vinegared poultry jus.

### HOMEMADE TARAMA - 9€

Cod, olive oil and lemon zest. Served with blinis.