

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 Lacauene
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 groouveurs.



Apéro

ESCARGOTS EN PERSILLADE - 12€

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

PÂTÉ EN CROÛTE - 14€

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

RILLETTES DE COCHON - 8€

Notre charcut maison. Servies en tranche
avec pickles de légumes.

PANISSES ET MAYO À LA LIVÈCHE - 8€

Comme à Nice à l'heure de l'apéro.
Frites de farine de pois-chiche à tremper
dans une mayo à la livèche.

TARAMA MAISON - 9€

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

CROMESQUIS - 9€

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

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 Lacauene
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 groouveurs.



Apéro

GARLIC BUTTER ESCARGOTS - 12€

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

PÂTÉ EN CROÛTE - 14€

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

HOMEMADE RILLETTES - 8€

Meat of the house. Served in slice with
vegetables pickles.

PANISSES AND LOVAGE MAYO - 8€

Just like they eat it in Nice at apero hour.
Deep fried chickpea flour batter,
to dip in a lovage mayo.

HOMEMADE TARAMA - 9€

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

CROMESQUIS - 9€

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