

Charcuterie ibérique

Servie avec une ficelle de la Maison Lecointre — demi pour une pièce, entière pour le duo.

Jambon Pata Blanca, des Frères Alcala, affiné 18 mois **20.-**

Découpé fin, fondant, aux notes de noisette qui ne s'obtiennent qu'avec le temps.

Chorizo des Frères Alcala **14.-**

Piment doux, ne pique pas, viande de caractère, tranchée juste avant de vous être servie.

Duo Pata Blanca & Chorizo **30.-**

Le classique, dans sa meilleure version.

À grignoter

Gougères maison **10.-**

La tradition bourguignonne, réinventée au Pif — moelleuses, encore tièdes.

Houmous, olives, crackers **12.-**

Frais et léger, pour les envies simples.

Rouge Corail, crackers **14.-**

Tomates, graines de tournesol, huile d'olive, citron et épices.

Mezzé de carottes, crackers **14.-**

Carotte de la ferme, vinaigre de vin, miel, ail.

Fromage à la pièce

Accompagné d'une ficelle de la Maison Lecointre — demi à la pièce, entière pour le trio.

Gruyère d'alpage affiné **16.-**

Long en bouche, un vieux compagnon du vin.

Chèvre **16.-**

Frais et franc, pour les blancs vifs.

Bleu **16.-**

Corsé, à réserver aux amateurs de rouges puissants.

Trio dégustation **28.-**

Pour hésiter sans avoir à choisir.

Le réconfort

Grilled Cheese **16.-**

Croustillant dehors, filant dedans. Celui qui cale, pour continuer la soirée tranquillement. + Pata Blanca ou Chorizo — 5.-

Pour finir

Brownie maison **9.-**

Dense, fondant, juste ce qu'il faut de chocolat noir.