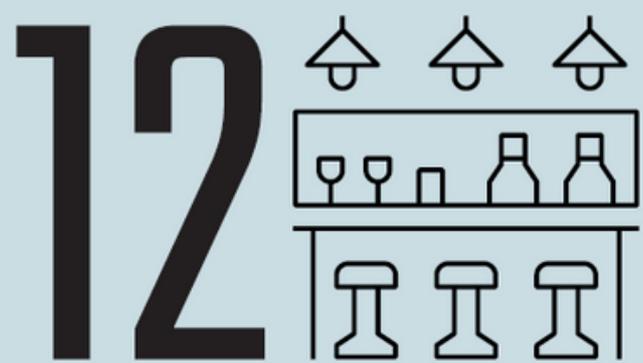


LES TAPAS DU 12



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS



LES TAPAS DU 12

**TOUS NOS TAPAS SONT FAITS « MAISON » ACCOMPAGNÉS
DE PAINS SÉLECTIONNÉS, FRUITS SECS, FRUITS FRAIS, OU COMPOTÉES
ET SAUCES DU 12 GLASSER**

TERRE

DUCK DE MISTER WONG (Canard laqué, crêpes au curcuma, concombre, oignon vert sauce pékinoise.) 	2300 F
TIGRE QUI PLEURE (120 gr de bœuf mariné façon 12 thai snacker)	2100 F
3 MINI CHEESEBURGER de bœuf sauce 12 (pain au charbon, sauce du 12 agrémentée de mayonnaise, piment, paprika, tomates séchées)	1990 F
PEPITES CROUSTILLANTES de poulet fermier, sauce aïoli à l'aubergine	1990 F
Terrine du Glasser (foie de volaille, cognac, raisin, Ballade de la colline)	1890 F
CRISPY THAÏ PORK (porc croustillant sauce Thaï) 	1850 F
Panier de frites du 12 et ses dips . gluten free	990 F
Chaque plat peut s'accompagner de :	
- 1g de truffe	1000F
- 2 g de truffade (champignon et truffe)	850F
- 1 g de caviar	1500F

Nouveau

LES RAFFINÉS

Jambon ibérique (50%)100G	2500 F
Pata négra (jambon ibérique Bellota AOC. un des meilleurs au monde !) 100G 	3500 F
Terrine de foie gras éloquent (mi- cuit de foie gras au cognac et vin moelleux)	1800 F
Foie gras à la truffe	2500 F
Foie gras aux comté, miel et noix caramélisées	2200 F
TRILOGIE DU 12 (nos 3 foie gras réunis)	5100 F



MER

	PRIX
Gravlax de saumon crème à l'aneth et citron et ses blinis encre de seiche(120 gr)	1 850F
Grillade de poulpe au chorizo et figues rôties	2350 F
5 Crevettes Coco Crispy, sauce poivron, huile vierge, piment	1 990 F
Thon façon teriyaki (120 gr de thon snacké parfum teriyaki)	1 700 F
Rillettes de thon du 12 Glasser	1 650F

VÉGÉ

	PRIX
Arancini italiennes à la truffe et mozzarella	2 250 F
5 Green dumpling (<i>croquettes d'épinard et petits pois servies avec un coulis de tomates et tomates séchées</i>)	1 600 F
Zucchini carpaccio & granité de chèvre, tapenade aux noisettes, olive séchée	2 150 F
5 Gyozas (Gyoza de légumes)	1 600 F
Panier de frites du 12	990 F
Cromesquis à la fourme d' Ambert et poires	1800 F
Salade d'endives, poires rôties, bleu, noix caramélisées	1300 F

LE COIN DU FROMAGER

Le camembert rôti au thym et miel	2 150 F
Raclette individuelle (Fromage à raclette, charcuterie, pomme de terre)	2 990F
Raclette Végétarienne individuelle (fromage à raclette, légume et pomme de terre)	2 990F
Supplément raclette (assiette de charcuterie, pomme de terre et fromage)	1 490F



LES BOARDS DU 12 À PARTAGER

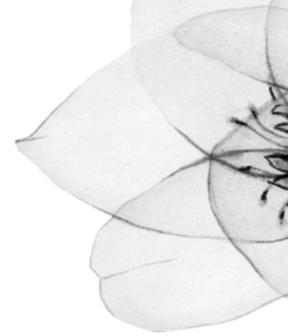
La charcuterie on board (6 variétés)	2 900 F
Le fromage on board (6 variétés)	2 700 F

PRIX





LES PLUS DU 12



LES MUST HAVE

Caviar au gramme exclusivité du 12

- 30 grammes

- 50 grammes

PRIX



12 000 F

19 000 F

- DEGUSTATION DE CAVIAR

avec notre **COCKTAIL SIGNATURE DU 12**

3 500 F

(gin, liqueur de banane, purée de fruits passion ,
sirop d'amande, jus de citron, solution saline)

Shooter du 12 (1 cuillère de caviar + 1 vodka)

2 500 F

Cuillère de caviar

1500 F

COUP DE CŒUR

Dégustation foie gras éloquent du 12 et une coupe de champagne

3 700 F

Jeeper grand assemblage

LES DOUCEURS DU 12

NOUVEAUTÉ le dessert chocolaté (dôme chocolaté surprise)

1 750 F

L'assiette gourmande (dessert du jour, brochette fruit, truffe, rose chocolat)

1 350 F

Le café martini (cocktail vodka café et sa truffe chocolat)

1 990 F

La trilogie de sorbet du 12 (Cerise amaretto, pruneau cognac abricot,
pêche blanche) (Supplément Vodka) 800 F

1 400 F

Le Lemon Iceberg (Meringue moelleuse,lemon curl glacé,
perle de citron,crumble)

1 750 F

Affogato (au baileys , noix caramélisées , amandes , ristretto Nespresso)

1 700 F

crêpes Suzette (flambées au cointreau)

2 400 F

Irish du 12 (sirop de noisette, Espresso, chantilly, whisky



1 750 F

tuile de chocolat amer servi avec une rose des sables,amaretto)

1 700 F

Profiterolles au chocolat (chou maison ,sauce chocolat, glace vanille, chantilly, amandes
torréfiées

1 750F



NOS SPÉCIALITÉS EN VITRINE

Foie gras - Sauce du 12 - Tapas - Brie truffé - Parte à tartiner Crunchy - Pata négra
Sont à votre disposition dans notre vitrine. N'hésitez pas à les faire découvrir !

PENSEZ AU 12 POUR VOS ANNIVERSAIRES,
SOIRÉE ENTREPRISE,
SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE

**AU 12 ON A L'ART D'UTILISER LA NOURRITURE POUR
CRÉER
VOTRE BONHEUR**

Notre Exigence culinaire ? « VOUS FAIRE PLAISIR »

En partenariat avec :
LES HALLES D'ALEXANDRE
L'ATELIER GLACIER
FERME DE KOE
LE MARCHÉ DE NOUMÉA

Pour la sélection minutieuse de tous nos produits
Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Email: le12glasser@gmail.com

web: [www.12glasser](http://www.12glasser.com)

direction : cécile Gautier

