

GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS









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

-				_
•	E	к	к	E

ILINE	0.050.5
DUCK DE MISTER WONG (Canard laqué, crêpes au curcuma, concombre, oignon vert	2 350 F
sauce pékinoise.)	
TIGRE QUI PLEURE (120 gr de bœuf mariné façon 12 thaï snacker)	2 150 F
3 MINI CHEESEBURGER de bœuf sauce 12 (pain au charbon, sauce du 12 agrémentée de	1 990 F
mayonnaise, piment , paprika, tomates sèchées)	
PEPITES CROUSTILLANTES de poulet fermier, sauce aïoli à l'aubergine)	1 990 F
Terrine du Glasser (foie de voilaille, cognac, raisin, Ballade de la colline)	1 900 F
CRISPY THAÏ PORK (porc croustillant sauce Thaï) Coup	1 9000
Panier de frites du 12 et ses dips	990 F
Chaque plat peut s'accompagner de :	1 000F
- 1g de truffe	850F
-2 g de truffade (champignon et truffe)	
- 1 g de caviar	1 500F

LES RAFFINÉS

Jambon ibérique (50%)100G	2 800 F
Foie gras éloquent (mi-cuit de foie gras au cognac et vin moelleux)	1 990 F
Foie gras à la truffe	2 500 F
DUO DU 12 (nos 2 foies gras réunis)	4 100 F





MER	PRIX	
Gravlax de saumon crème à l'aneth et citron et ses blinis encre de seiche(120 gr)		
Grillade de poulpe au chorizo et figues rôties	2 350 F	
5 Crevettes Coco Crispy, sauce poivron, huile vierge, piment	1 990 F	
Duo de tartares aux câpres et noisettes (thon blanc,gravlax de saumon, parmesan). Nouveau	2 200 F	
Ceviché de l'été (marlineau, granité de pomelos à la suze, citron, coriandre)	2 100 F	
VÉGÉ		

Zucchini carpaccio & granité de chèvre, tapenade aux noisettes , olive séchée 2 150 F 1 750 F **5 Gyozas** (Gyoza de légumes) 990 F Panier de frites du 12 1800 F Cromesquis a la fourme d' Ambert et poires 1 300 F Salade d'endives, poires rôties, bleu, noix caramélisées 2 690 F SNOW du 12 (confit d'oignons, labné, ail confit, tomates séchées, brioche au romarin) L'ANTIPASTI (crumble parmesan, artichaut, courgette, olive, tomate séchée, 2 150 F poivron, huile d'olive, huile verte)

LE COIN DU FROMAGER Le camembert rôti au thym et miel	2 150 F
LES BOARDS DU 12 À PARTAGER	
La charcuterie on board (6 variétés)	2 900 F
Le fromage on board (6 variétés)	2 700 F



LES PLUS DU 12

LES MUST HAVE	PRIX
Caviar au gramme exclusivité du 12	
- 30 grammes Coup	12 000 F
- 50 grammes	19 000 F
- DÉGUSTATION DE CAVIAR	
avec notre COCKTAIL SIGNATURE DU 12 (gin, liqueur de banane, purée de	3 500 F
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	1000 .
Dégustation foie gras éloquent du 12 et une coupe de champagne	3 700 F
Jeeper grand assemblage	
LES DOUCEURS DU 12	
DESSERT VEGAN	Noweau
Sweet melon (Rosace de melon au vin , meringue vegan au poivre, granité de melon, geléé	1 750 F
de melon au vin et coriandre)	
DESSERT COCKTAIL	1 000 5
Le café martini (cocktail vodka café et sa truffe chocolat)	1 990 F
Affogato (au baileys , noix caramélisees , amandes , ristretto Nespresso)	1 700 F
Irish du 12 (sirop de noisette, Expresso, chantilly, whisky, tuile de chocolat amer servi avec une rose des sables, amaretto)	2400 F
DESSERT	
Le Dôme chocolaté surprise (chocolat , moelleux chocolat, chantilly, crème chocolat, lait)	1 750 F
L'assiette gourmande (dessert du jour, brochette fruit, truffe, rose chocolat)	1 350 F
La trilogie de sorbet du 12 (Atelier Glacier) (Supplément Vodka) 800 F	1 400 F
Le Lemon Iceberg (Meringue ,lemon curl glacé, perle de citron,crumble)	1 750F
Profiteroles au chocolat (chou maison ,sauce chocolat, glace vanille, chantilly, amandes	1 750 F
torréfiées	

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: www12glasser

direction: cécile Gautier





