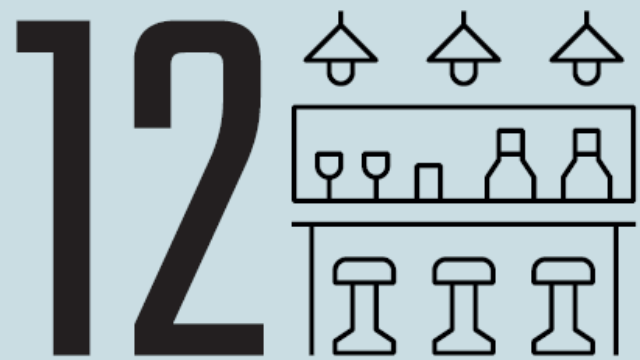


LES TAPAS DU 12



GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS




# LES TAPAS DU 12


**TOUS NOS TAPAS SONT FAITS « MAISON » ACCOMPAGNÉS  
DE PAINS TRADITIONNELS, 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) 2 490 F

**TIGRE QUI PLEURE** (120 gr de bœuf mariné façon 12 thaï snacker)  2 490 F

**3 MINI CHEESEBURGERS** de bœuf sauce 12 (pain brioché, sauce du 12 agrémentée  
de mayonnaise, piment, paprika, tomates séchées, confit d'oignons) 2 110F

 **JAPANESE CHICKEN** (poulet fermier cuit à basse température, sauce satsuma  
teriyaki, citronnelle, oignons frits, pickles) 2 290 F

**CRISPY THAÏ PORK** (porc croustillant sauce thaï) 2 000 F

**Terrine du Glasser** (foie de volaille, cognac, raisin, ballade de la colline) 2 150 F

Chaque plat peut s'accompagner de :

- 1g de truffe 1 800 F
- 2g de truffade (champignon et truffe) 990 F
- 1g de caviar 1 800 F

## LES RAFFINÉS

**Assiette jambon ibérique (50%)** 100G 2 900 F

**Assiette de jambon Serrano** 100G 2 540 F



## MER

**Gravlax exotique de thon** (thon jaune confit à l'huile d'olive, zestes d'orange et de citron vert, piment, chutney d'ananas) 120G 2 350 F

**Nouveau** **Grillade de poulpe** (au chorizo et figues rôties) 2 490 F

**5 Crevettes ON THE BEACH** (crevettes, mousseline d'aubergines fumées, huile vierge, oranges grillées) 2 400 F

**Nouveau** **Duo de tartares** aux câpres et noisettes (thon blanc, gravlax de saumon, parmesan) 2 330 F

**Leche de tigré** (poisson du marché, coco, citron, citronnelle, poivrons, piment, coriandre) 2 220 F

## VÉGÉ

**Nouveau** **Gnocchis** (gnocchis, noisettes, bleu, crème d'aubergine) 2 270 F

**5 Gyozas** (gyoza aux champignons, consommé asiatique à la citronnelle) 2 490 F

**Panier de frites** (du 12 et ses sauces curcuma, piment et herbes) 1050 F

**Cromesquis** (à la fourme d'Ambert et poires) 1 900 F

**Salade d'endives** (poires, bleu, noix caramélisées) 1 370 F

**SNOW du 12** (confit d'oignons, labné, ail confit, tomates séchées, brioche aux herbes) 2 850 F

**L' ANTIPASTI** (crumble parmesan, artichauts, courgettes, olives, tomates séchées, poivrons, huile d'olive, huile verte) 2 280 F

## ACCOMPAGNEMENTS "des gourmands" (60G)

**Risotto coco combawa** 1 050 F

**Salade d'endives** 1 050 F

**Purée au beurre fumé** 1 050 F

## LE COIN DU FROMAGER

**Le camembert rôti** au thym et miel 2 280 F

## LES BOARDS DU 12 À PARTAGER

**La charcuterie** on board (6 variétés, pains, crackers, beurre, pickles, fruits secs) 3 800 F

**Le fromage** on board (6 variétés, fruits, fruits secs, pains, crackers, beurre, pickles) 3 800 F



# LES PLUS DU 12

## LES MUST HAVE

Caviar au gramme exclusivité du 12

- 30 grammes

- 50 grammes



12 000 F

19 000 F

## DÉGUSTATION DE CAVIAR

**Avec notre COCKTAIL SIGNATURE DU 12** (gin, liqueur de banane, purée de fruits passion, sirop d'amande, jus de citron, solution saline)

3 700 F

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

2 650 F

**Cuillère de caviar**

1 800 F

## LES DOUCEURS DU 12

### DESSERT COCKTAIL

**Le café martini** (vodka, café et sa truffe chocolat)

2 000 F

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

1 800 F

**Irish du 12** (sirop de noisette, espresso, chantilly, whisky, amaretto)

2 400 F

**CHAMPAGNE GOURMAND** (desserts du jour)

3 500 F

### DESSERT

**L'After Eight** (entremet menthe chocolat, glaçage chocolat noir, tuile au chocolat)

1 750 F

**L'assiette gourmande** (dessert du jour, truffe, rose des sables)

1 350 F

**La trilogie de sorbets du 12** (Atelier Glacier) **Supplément Vodka 800 F**

1 400 F

**Love Iceberg** (meringue, compotée de fruits rouges, chantilly, crumble)

1 750 F

**Profiteroles au chocolat** (choux maison, sauce chocolat, glace vanille, chantilly et amandes torréfiées)

1 750 F

**Crêpes Suzette** (crêpes flambées au triple sec, écorces d'oranges, beurre, sucre)

1 750 F



PENSEZ AU 12 POUR VOS  
ANNIVERSAIRES, SOIRÉES  
D'ENTREPRISE,  
SOIRÉES 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](mailto:le12glasser@gmail.com)

Web : [www.12glasser.nc](http://www.12glasser.nc)

Direction : cécile Gautier

