LES TAPAS DU 12

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) Coup de ♥	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)	2 250 F
Nouveau **JAPONESE CHICKEN** (poulet fermier cuit à basse température, sauce satsuma teriyaki , citronnelle, oignons frits, pickles)	2 290 F
CRISPY THAÏ PORK (porc croustillant sauce thaï)	2 170 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 a 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)	2 490 F
Nouveau **Duo de tartares** aux câpres et noisettes (thon blanc, gravlax de saumon, parmesan)	2 470 F
Leche de tigré (poisson du marché, coco, citron, citronelle, poivrons, piment , coriandre)	2 220 F

VÉGÉ

Nouveau **Gnocchis** (gnocchis, noisettes, bleu, crème d'aubergine)	2 470F
5 Gyozas (gyoza aux champignons, consommé asiatique à la citronelle)	2 490 F
Panier de frites (du 12 et ses sauces curcuma, piment et herbes)	1050F
Cromesquis (à la fourme d'Ambert et poires)	2 200 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)	3 900 F
Le fromage on board (6 variétés, fruits, fruits secs, pains, crackers, beurre, pickles)	3 900 F

LES PLUS DU 12

LES MUST HAVE

Caviar au gramme exclusivité du 12

- 30 grammes	12 000 F
- 50 grammes	19 000 F

Coup de ♥

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)	2 850 F
Cuillère de caviar	2 000 F

LES DOUCEURS DU 12

DESSERT COCKTAIL

Le café martini (vodka, café et sa truffe chocolat)	2 000 F
Affogato (au baileys, noix caramélisees, amandes, ristretto Nespresso)	2 000 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

12 GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS

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.nc

Direction : cécile Gautier

LES PRIX INCLUENT LES TGC DE 11% ET 22%. ILS SONT INDIQUÉS EN FRANCS PACIFIQUE.