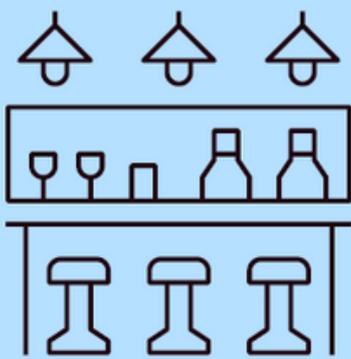


LES TAPAS DU 12



12

A stylized icon of a bar counter. It features three glasses on the top shelf, two bottles on the middle shelf, and three glasses on the bottom shelf. The counter is represented by a simple rectangular frame.

GLASSER

WINE BAR & BISTRONOMIC TAPAS



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 cheeseburger de bœuf sauce 12 (pain brioché, sauce du 12 agrémentée de mayonnaise, piment , paprika, tomates séchées, confit d'oignons) 2 250 F

Nouveau

Kefta du 12 (Agneau , paprika , ail , coriandre , , sauce blanche , piment doux ,oignons frits, pickles) 2 290 F

Crispy thaï porc (porc croustillant sauce thaï) 2 170 F

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

Nouveau

OPTIONS

- 2g de truffade (champignon et truffe)

- 1g de caviar 990 F

2 000 F

LES RAFFINÉS

Foie gras au cognac (servi avec son chutney maison et brioches rôties) 2 990 F

Nouveau

Jambon ibérique (50%) 100G 2 900 F

Pata Négra 100G 3 800 F

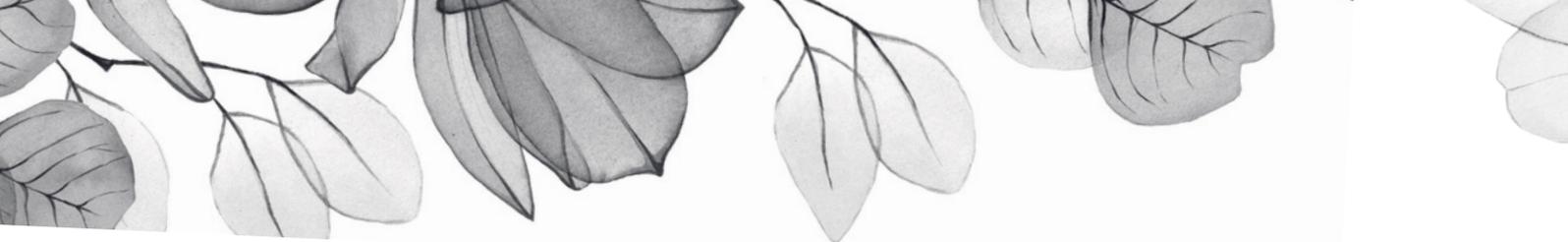
Assiette de jambon Serrano 100G 2 540 F

ACCOMPAGNEMENTS "des gourmands"

Risotto coco combawa (100G) 1 050 F

Salade au parmesan et noisettes sauce du 12 (100G) 1 050 F

Purée au beurre (100G) 1 050 F



MER

VELVET Gravlax (Gravlax de saumon au chou rouge , huile d'olive , crème à l'aneth,citron , pickles) 120G 2 350 F

Nouveau **GRANITÉ de l' été** (crevettes , crème à l'avocat , granité de pamplemousse , combawa , coriandre , pickles) 2 490 F

Grillade de poulpes (poulpes , chorizo, figues) 2 490 F

Duo de tartares aux câpres et noisettes (thon blanc, gravlax de saumon, parmesan) 2 470 F

VÉGÉ

Pinky Gnocchis (gnocchis de p de terre et betterave, noisettes, bleu, crème bleue et raisins) 2 470 F

5 Gyozas (gyoza aux champignons, consommé asiatique à la citronnelle)

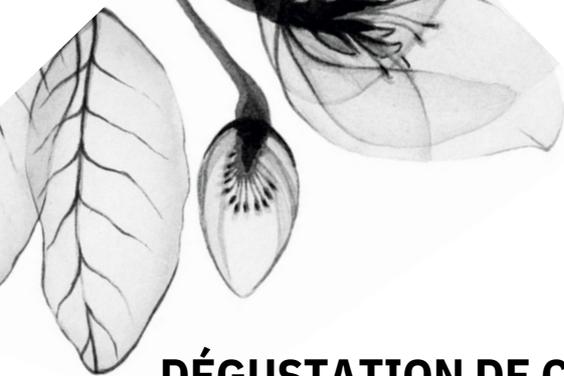
Nouveau **Panier de frites** (du 12 et ses sauces curcuma, piment et herbes) 1 050 F

Frites SIGNATURE (frites de pommes de terre , huile de truffe, parmesan) 1 150F

LE COIN DU FROMAGER

Le camembert rôti au thym et miel 2 280 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)	2 850 F
Cuillère de caviar	2 000 F

LES DOUCEURS DU 12

DESSERTS COCKTAIL

Le café martini (vodka, café Nespresso ou déca , kalua ...)	2 000 F
Affogato (au baileys, noix caramélisées, amandes, ristretto Nespresso)	2 000 F
Irish du 12 (sirop de noisette, espresso, chantilly, whisky, amaretto)	2 400 F
CHAMPAGNE GOURMAND (3 mini desserts, une coupe de champagne)	3 500 F

DESSERTS



Fudge vegan (avocat , miel , chocolat noir, mangue pimentée légèrement salé) 1 750 F



Ice crispy Bliss (glace cerise chocolat , coco , caramel beurre salé chantilly) 1 750 F

L'assiette gourmande (dessert du jour, Clafouti, rose des sables, Mousse au chocolat) 1 350 F

Profiteroles au café (choux maison, sauce chocolat au whisky , glace café ou vanille , chantilly et amandes torréfiées) 1 750 F

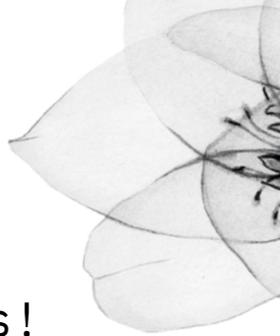
Crêpes Suzette (crêpes flambées au triple sec, écorces d'oranges, beurre, sucre) 1 750 F

Trilogie glacée 1 350 F





NOS PLANCHES



LES BOARDS DU 12 sont à partager à deux ou plus !

LA PLANCHE CHARCUTERIE

3 900 F

La charcuterie on board (300G DE CHARCUTERIE , pains, crackers, beurre, pickles, fruits secs, cornichons ,olives , moutarde , salade)
300G

LA PLANCHE DE FROMAGE

3 900 F

Le fromage on board (300G DE FROMAGES , fruits, fruits secs, pains, crackers, beurre, pickles, chutney , salade) 300G

Nouveau

LA PLANCHE DE LA MER

4 900F

Thon mi cuit asian fusion , rizotto coco combawa , duo de tartare aux câpres noisettes parmesan gravlax de saumon , gravlax de saumon , salade verte

Nouveau

LE FESTIN DES FINS GOURMETS

5 900 F

la bavette grillée sauce du jour (200g)poitrine de porc cuit à basse température grillée (150g), chorizo grillé (100g), frites de patates douces , purée maison au beurre (100g) , moutarde , moutarde à l'ancienne , cornichons , olives , pains toastés)





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

Web : www.12glasser.nc

Direction : cécile Gautier

