

CHARCUTERIE

Planches charcuterie
et fromages

1 type 8 | 3 types 18

Parmigiano Reggiano 993

Perlagrigia - vache

Ubriaco au Raboso - vache

Pecorino affiné au vin

Chèvre Montalban

Bleu de bufflonne

Pecorino Il Fioretto

1 type 8 | 3 types 18

Mortadelle de Bologne La Dotta

Jambon de Parme S. Ilario

Saucisson Mariola

Lard de Patanegra

Coppa La Rinomata

Jambon cuit Il Praga

Speck de montagne



DA-O-MÂ De la mer

Ombrina en croûte de noixettes
& olives taggiasche, parmentier
au romarin 24

Poulpe croustillant, crème de brocolis
& citron, sauce hollandaise, chorizo
croustillant 26

Couvert 2

COMFORT FOOD

Cuisine qui réconforte
l'esprit et le cœur

Pappardelle de ragù de sanglier 20

Guancia di manzo brasée au vin,
purée & truffe noire précieuse
de Seborga 28

Bao, pulled jack fruit, légumes
croustillants, sriracha mayo 18

Raviolo farci au cacio & pepe,
llardo de Patanegra 20

JOSPER

Cuissons au charbon de bois

Tagliata Premium Irlande 24

New York Strip Premium Irlande 26

Filetto Black Angus Argentina 30

Entrecôte Black Angus USA 38

Toutes les viandes seront
accompagnées de salade et de
pommes de terre en double cuisson,
poids 250 g.

SAUCES

Persillé 3

Échalote & Porto 3

Truffe 5

À PARTAGER

Fiorentina Rubia Gallega

Espagne 9/hg

Fregola aux fruits de mer 68



TAPAS

Dégustations
gastronomiques

'Nduja IGP & pain au Josper 5

Panissa croustillant 5

Patatas bravas 5

Padrón peppers 6

Notre salade "russe" 8

Cima de bœuf & sauce verte 8

Anchois du Cantabrie, beurre
& pain au Josper 8

Veau tonné 9

Croquettes de crudo de Parme, sauce
brava 10

Croquettes de cabillaud, sauce aux
pignons grillés, oignon caramélisé 12



DA-A-TAERA De la terre

Quel chou! Chou-fleur, chou noir,
choux de Bruxelles 16

Betterave rôtie, chèvre chaud, chutney de
poires & cannelle 18

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX

iridegastrobar

iridegastrobar

www.iridegastrobar.com