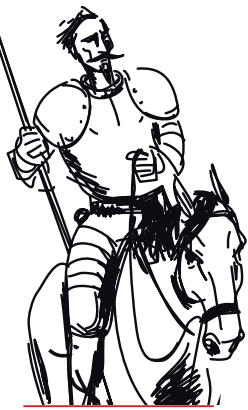


Caves Saint Gilles

Tapas & Vinos



Tapas frias

(Tapas froides)

- Pan con Tomate 5
Pain frotté à l'ail et à la tomate
- Esparragos con Manchego 12
Asperges vertes au Manchego
- Chipirones rellenos con berenjenas 11
Chipirones farcis au caviar d'aubergine
- Ensalada de Pulpo Garbanzo 11
Salade de poulpe mariné et pois chiches
- Ensalada de gambas 12
salade de gambas marinées au citron vert aigre doux et poivrons
- Ceviche de lubina al Andaluz 10
Ceviche de bar à l'Andalouse
- Chorizo Iberico de Salamanca 8
ou saucisson
- Jamon Pata Negra de Bellota (30 à 44 mois d'affinage)
Assiette 24
Demi-assiette 12
(Servie avec pain à la tomate)

Tapas calientes

(Tapas chaudes)

- Tortilla 6,5
- Pisto Andaluz 6
Petite ratatouille
- Croquetas de Bacalao 7
Croquettes de morue
- Patatas Bravas 8
A la Sauce tomate piquante
- Berenjenas Rebozadas 6
Aubergines panées
- Tostadas de Manchego 10
Toasts de Manchego
- Queso de cabra cocido con jamon Iberico 12
Crottin de chèvre rôti au jambon ibérique
- Crema de lentejas 8
Crème de lentilles
- Pescaditos fritos 10
Petite friture de poisson
- Sepia a la plancha 16
Seiches cassérons grillées
- Chipirones a la plancha 12
Petits calamars grillés
- Empanadillas de pollo 10
Chaussons au poulet

Tapas & vinos
Ouvert tous les jours,
midi et soir
01 48 87 22 62

Tapas del dia
demandez les
Tapas du jour

SERVICE CONTINU



TVA à 10 % sur la nourriture et 20 % sur l'alcool. La maison n'accepte pas les chèques
ACCES WIFI : caves st gilles
Mot de passe : flamenco

Prix nets
en euros

Caves Saint Gilles

Tapas & Vinos

Platos (plats)

- Entrecôte à la plancha (300 gr) 23
- Gambas Pil Pil 20
Cassolette de gambas à l'ail et au piment
- Pulpo a la Gallega 18
Poulpe à la Galicienne
- Parmentier de morcilla al chorizo 18
Parmentier de boudin au chorizo
- Risotto de chiprones a la plancha 18
Risotto de chipirons à la plancha aux copeaux de Manchego
- Calamares frescos fritos y aioli 20
Calamars frais fris et aioli
- Paella (vendredi, samedi & dimanche) 22

Surtidos (assortiments)

- Surtido de plancha 22
Gambas, chipirones, seiches et poissons frais
- Surtido de tapas calientes 22
Tapas chaudes
- Surtido de tapas frias 18
Tapas froides
- Surtido de charcuteria y queso 20
Assiette de charcuteries et fromages mixtes
- Surtido de verdura 16
Assortiment de légumes de saison

Quesos (fromages)

- Manchego con membrillo 8
Fromage de brebis avec sa pâte de coing
- Quesitos de Cabra al aceite 7
Crottin de chèvre à l'huile d'olive
- Duo de quesos 8
Assortiment de fromages



Postres (desserts)

Postre del dia
demandez le
dessert du jour

- Mœlleux aux chocolat 8
- Arroz con Leche 8
- Crème catalane 8
Crème brûlée à la fleur d'oranger
- Peras escalfadas con vino sazonado 8
Poires pochées au vin d'épices
- Tarta de manzana a la crema 8
mascarpone
Tarte aux pommes, à la crème de mascarpone
- Plato de turrón 9
Assortiment de nougats espagnols

Prix nets
en euros

TVA à 10 % sur la nourriture et 20 % sur l'alcool. La maison n'accepte pas les chèques

Caves Saint Gilles

Bebidas



BOISSONS chaudes

	Bar	Salle
• Café	1,5	2,5
• Café allongé	1,5	2,5
• Café noisette	1,5	2,5
• Double café	3	5
• Café Crème	3	5
• Capuccino		5
• Thés « Mariage Frères »	4	
• Infusions	4	
• Chocolat		5
• Carajillo		8,5

BOISSONS fraîches

• Vittel 25 cl	4
• Vittel sirop 25 cl	4
• Jus de fruits btl. 25 cl Ananas, Pomme, Tomate, Orange, Pamplemousse, abricot	4,5
• Sodas	4,5
Coca cola 33 cl, Coca zéro 33 cl Perrier 33 cl, Limonade 33 cl Schweppes 25 cl Orangina 25 cl Ice-tea pêche 20 cl	
• Jus de fruits frais pressés - 15 cl Citron, Orange	6,5
• Eau de Table Badoit & Evian - 50 cl	5

Prix nets
en euros

TVA à 10 % sur la nourriture et 20 % sur l'alcool
La maison n'accepte pas les chèques

Caves Saint Gilles

Bebidas & Vinos



Cocktails

- Margarita
- Caipirina
- Mojito
- Pisco Sour
- Cuba Libre

9,5€

Sangria de la casa

100 cl	50 cl	15 cl
22	12	4,5

Prix nets
en euros

ACCES WIFI : caves st gilles • Mot de passe : flamenco

Caves Saint Gilles • 4 rue Saint-Gilles • 75003 Paris

01 48 87 22 62 • www.caves-saint-gilles.fr

Ouvert tous les jours, midi et soir

Caves Saint Gilles

Tapas & vinos

01 48 87 22 62

Cervezas

Bières

Pression		
• Amstel 25 cl	(bar) 3,7	
	(salle) 4,7	
• San Miguel	(bar) 3,7	
	(salle) 4,7	
Bouteille		
• Mahou 25 cl	5	
• San Miguel 33 cl	5	
• Corona 33 cl	6,5	
• Estrella 33 cl	5,5	

Alcoholes

Alcools

Martini blanc/rouge - 4 cl	5
Casanis, Ricard - 2 cl	4
Campari - 4 cl	5
Porto - 4 cl	5
Anis del Mono - 4 cl	6

Gin Larios - 6 cl	8
Bombay Sapphire - 6 cl	9
Vodka Zubrowska - 6 cl	9
Jack Daniel's - 6 cl	9
Glenmorangie - 6 cl	9
Havana 7 - 6 cl	9

Poire, Framboise - 4 cl	8
Manzana - 4 cl	8
Pacharan - 4 cl	8
Aguardiente - 4 cl	8
Orujo - 4 cl	8
Orujo de hierbas - 4 cl	8
Licor 43 - 4 cl	8
Get 27 - 4 cl	8
Calvados Père Magloire - 4 cl	8
Brandy Torres 10 ans - 4 cl	8

Happy hour
de 17h à 20h

Prix nets
en euros

Caves Saint Gilles • 4 rue Saint-Gilles • 75003 Paris
01 48 87 22 62 • www.caves-saint-gilles.fr



Vinos • Vins d'Espagne

LES VINS
DU MOIS
sont proposés
sur l'ardoise

	75 cl	50 cl	15 cl
VINOS TINTOS			
Vino de la casa « La Pepica » • Monastrell	18	12	4
Altos ibèrics • Rioja	27	18	6
Ramon Bilbao • Rioja	24	16	5,5
Marques de Riscal • Rioja	50	-	-
Sangre de Toro • Tempranillo	28	18	6
Gran Feudo • Navarra	27	18	6
Savia Viva • Penedes	24	16	5,5
Celeste • Ribera del Duero	33	22	7,5

VINOS BLANCOS			
Vino de la casa « La Pepica » • Monastrell	18	12	4
Savia Viva • Penedes	24	16	5,5
Albarino Rias Baixa • Galicia	30	20	6,5
Ramon Bilbao • Rioja	24	16	5,5

VINOS ROSADOS			
Ramon Bilbao • Rioja	24	16	5,5
Vina Esmeralda • Catalunya	24	16,5	5

CAVA • ANNA CODORNIU	La coupe 12 cl •	6,5
	Blanc de blancs (brut reserva) La bouteille 75 cl •	33

CHAMPAGNE brut Lanson	La coupe 12 cl •	10
(Black Label)	La bouteille 75 cl •	75

VINO DE JERES • 6 cl	
• Tio Pepe	6,5
• Manzanilla la Guita	6,5

Prix nets
en euros

T.V.A à 10 % sur la nourriture et 20 % sur l'alcool La maison n'accepte pas les chèques