



FÜR ZWEIBEINIGE MÄUSE

ÜSSE KROKETTEN Milde Krokettten nach Omas Hausrezept (fragen Sie nach den Geschmacksrichtungen der Woche)	9,00 €/4U	BLAUKÄSE-EXPLOSION DO süße dänische Blauschimmelkäsekroketten mit Birnenpüree in Rotwein. Käseexplosion im Mund.	10,00 €
CHICKEN FINGERSPAYOYA-ZIEGENKÄSE Marinierte Chicken Fingers, außen knusprig, innen saftig, mit authentischer Bourbon-BBQ-Sauce.	10,50 €	GERÖSTETE SÜBKARTOFFEL Geröstete Süßkartoffeln gefüllt mit Hühnchen und frischem Gemüse aus der Region, dazu eine Scheibe Raclettekäse.	6,90 €
FISH AND CHIP TAQUITOS Isländische Kabeljau-Taquitos, ein irisches Rezept mit geröstetem Bier und unserer unverwechselbaren Remoulade	11,40 €	PORTOBELLO-PILZE Portobello-Pilze gefüllt mit Zwiebelcreme, Mandeln und Käse.	7,90 €
FRITTIERTER KÄSE SALATHAUS DER MAUS Gebratener Manchego-Käse mit hausgemachter Tomaten- und Zimtarmelade.	9,50 €	KÄSE NACHOS Verschiedene Nachos mit unserer geschmolzenen Käsesauce und Jalapeños.	7,80 €
GAZPACHO IN SAISONFRÜCHTEN Frische Suppe mit Wassermelonenperlen und Philadelphia-Käse.	10,60 €	KÄSE NACHOS SUPREME Verschiedene Nachos mit unserer geschmolzenen Käsesauce, Jalapeños, Rinderhackfleisch und pico de gallo	9,80 €
GEBRATENEN AUBERGINEN KÄSESALAT Gebratene Auberginen mit Palmhonig und geröstetem Sesamregen.	8,00 €	PAYOYA-ZIEGENKÄSE Gegrillter DO-Payoya-Ziegenkäse mit gerösteter Paprikarmelade.	7,90 €
KRUNCHI-GARNELEN MIT KNOBLAUCH Knoblauchgarnelen, lecker und anders. Mit Zitrusfrüchten aus der Umgebung. Rezept des Küchenchefs, mit dem Sie Brot dippen können.	13,80 €	SALATHAUS DER MAUS Kartoffelsalat, Croutons, schwarze Olive-nerde und rote Paprikatränen.	7,90 €
UNSERE BRAVA SCHNITTKARTOFFELN Wählen Sie zwischen hausgemachten Saucen: Brava oder Sobrasada und Honig.	8,00 €		

SIE KÖNNEN ALLE IHRE GERICHTE HINZUFÜGEN



UNSERE SALATE

KÄSESALAT Mezclum, angebratener Ziegenkäse, unter gerösteter Paprikarmelade, in japanischem Panko gebratene Briewürfel, Walnüsse und Minze und Honigvinaigrette.	13,40 €	WENN SIE HÜHNCHEN MÖGEN Geschreddertes Hähnchen, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel, Käse, Speck, Chili - Mayo	11,50 €
WARMER HÜHNERSALAT Mezclum, zerkleinertes Hähnchen, Knoblauch-Petersilien-Croutons, Kirschtomate, Apfel, Senf und Honig-Vinaigrette	11,50 €	VEGANER BURGER Veganer Burger, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Salat und Süßkartoffelchips	10,10 €
VEGGIE-SALAT Mezclum, Nüsse, Mini-Falafel, Kirschtomate, Karotte, Gurke, Palmherzen, Chef's Tzatziki	11,70 €	EXTRA KARTOFFELN (BRAVA CUT)	+2,50 €

BRETTER

UNSERE BURGER		GEMISCHTER KÄSETISCH Verschiedene Käsesorten mit hausgemachter Marmelade.	14,80 €
EINFACH ABER MIT GARROTE Zertifizierter Rindfleischburger, Tomate Mesclun, karamellisierte Zwiebel, geschmolzener Käse	11,50 €	WURSTTISCH Nüsse	15,90 €
KÄSELIEBHABER 56 Zertifizierte Rindfleischburger, Tomaten Salat, karamellisierte Zwiebeln, Käseraclette mit Süßkartoffelchips	12,50 €	MISCHTABELLE VON KÄSE UND WURST Hausgemachte Marmelade, Grissini und Trockenfrüchte.	17,90 €

SIE KÖNNEN ALLE IHRE GERICHTE HINZUFÜGEN



RACLETTES

RACLETTE AUS DEM GARTEN

Gemüse und Saisongemüse, km 0 16,50 €

FREE-RANGE RACLETTE

Hähnchenschnitzel begleitet von Apfelwürfeln und Kartoffeln mit provenzalischen Kräutern 18,50 €

BERG-RACLETTE

Iberisches Geheimnis schneidet Süßkartoffelchips und Gemüse ab 19,90 €

RACLETTE AUS DEM MEER

Trümmer von mediterranen Fischen und Schalentieren 25,50 €

FONDUE

Mindestens zwei Personen. Preis pro person.

TRADITIONELLES FONDUE

Mischung aus Schweizer Käse, geschmolzen mit Chardonnay-Weißwein, klicken, dippen und genießen Sie einen klassischen Qualitätsbiss. 21,00 €

FONDUE "DAS HAUS DER MAUS"

Eine Kombination aus französischem und Schweizer Käse mit einem kräftigen, aber ausgewogenen Geschmack, geschmolzen mit Grenache-Traubenwein und einem leichten Hauch von Kirschlikör. 23,00 €

FLEISCH

GEBRATENES HÄHNCHEN MIT BIER 10,80 €

SÜSSKARTOFFELCHIPS IBERISCHES GEHEIMNIS

Geheime Streifen mit Pedro Ximénez-Reduktion in Süßkartoffel Parmentier. 15,50 €

KALBSRIPPEN

i niedriger Temperatur gegart und mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce und Süßkartoffelchips zubereitet. 14,60 €

KALBSWANGEN

24 Stunden in Rotwein mariniert, mit eigenem Saft und Apfelmus glasiert. 16,90 €

SCHWEINERIPPEN

angsam im eigenen Saft geröstet mit BBQ-Sauce und Babykartoffeln mit feinen Kräutern. 17,90 €

FISCH

KRAKE BEIN

Bei niedriger Temperatur gekochte Tintenfischkeule auf Süßkartoffel- und grünem Apfelparmentier 17,50 €

ISLÄNDISCHER KABELJAUSCH

Confit in Olivenöl DO 0,4, bedeckt mit weicher Knoblauchcreme und Piquillo-Pfeffersauce 16,50 €

SIE KÖNNEN ALLE IHRE GERICHTE HINZUFÜGEN



GARNITUREN

BUTTERKARTOFFELN UND ROMERO 3,50 €

GERÄUCHERTER SÜSSKARTOFFEL-PARMENTIER 3,50 €

SÜSSKARTOFFELCHIPS

BRAVA SCHNITTKARTOFFEL 3,50 €

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ JONHY WALKER ** 2,50 €

TÁRTAR 2,50 €

SENF UND HONIG CREMIG PIQUILLO-KONFIT 2,50 €

KÄSE ALIOLI 2,50 €

ZUSÄTZLICHE HAUSGEMACHTE MARMELADE

TOMATE UND ZIMT 1,80 €

ERDBEEREINTOPF MIT JAMAICA-PFEFFER 1,80 €

APFEL, VANILLE, ROTE PAPRIKA UND NUEZMOZCADA 1,80 €

GEBRATENER ROTER PFEFFER 1,80 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

KÄSEKUCHEN MIT MARMELADE NACH WAHL 6,90 €

SCHOKOLADE COULANT 6,90 €

TIRAMISU-REZEPT AUS LA NONNA 6,50 €

ZITRONENKUCHEN 6,00 €

MACHEN SIE GERÄUCHERTE IDIAZABAL-KÄSE-EISBALL 5,20 €

SCHOKOLADE LEIDENSCHAFT 6,00 €

SIZILIANISCHE CANNOLO MIT RICOTTA 6,00 €



POUR SOURIS À DEUX PATTES

CROQUETTES SUCRÉES Croquettes moelleuses de la maison Recette de grand-mère (demandez les saveurs de la semaine)	9,00 €/4U	EXPLOSION DE FROMAGE BLEU FAIRE des croquettes sucrées au fromage bleu danois avec de la purée de poires au vin rouge. Explosion de fromage en bouche.	10,00 €
DOIGTS DE POULET FROMAGE DE CHÈVRE PAYOYA Doigts de poulet marinés, croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur avec une authentique sauce barbecue au bourbon.	10,50 €	PATATE DOUCE RÔTIE Patate douce rôtie farcie de poulet et de légumes frais locaux avec une tranche de fromage à raclette.	6,90€
TAQUITO AU FISH AND CHIP Taquitos islandais à la morue, une recette irlandaise à base de bière grillée et de notre inimitable sauce tartare.	11,40 €	CHAMPIGNONS PORTOBELLOS Champignons Portobello farcis à la crème d'oignons, amandes et fromage.	7,90€
FROMAGE FRIT SALADE MAISON DE LA SOURIS Fromage frit Manchego avec confiture maison de tomates et cannelle	9,50 €	NACHOS AU FROMAGE Nachos assortis avec notre sauce au fromage fondu, jalapeños, bœuf haché et pico de gallo.	7,80 €
GAZPACHO AUX FRUITS DE SAISON Soupe fraîche, avec perles de pastèque et fromage Philadelphia.	10,60 €	NACHOS AU FROMAGE SUPREME Nachos assortis avec notre sauce au fromage fondu et jalapeños.	9,80€
AUBERGINES FRITES SALADE DE FROMAGE Aubergines frites au miel de palme et pluie de sésame grillé	8,00 €	FROMAGE DE CHÈVRE PAYOYA Fromage de chèvre DO payoya grillé avec confiture de poivrons rouges rôtis.	7,90 €
CREVETTES KRUNCHI A L'AIL Crevettes à l'ail, délicieuses et différentes. Aux agrumes de la région. Recette du chef qui vous fera tremper du pain.	13,80 €	SALADE MAISON DE LA SOURIS Fromage frit Manchego avec confiture maison de tomates et cannelle Salade de pommes de terre, croûtons, terre d'olive noire et larmes de poivron rouge.	7,90 €
NOS POMMES DE TERRE COUPE BRAVA Choisissez entre les sauces maison : Brava ou Sobrasada et miel.	8,00 €		

VOUS POUVEZ AJOUTER DANS TOUS VOS PLATS



NOS SALADES

SALADE DE FROMAGE Mezclum, fromage de chèvre poêlé, sous marmelade de poivrons rouges rôtis, cubes de brie frits au panko japonais, noix et vinaigrette à la menthe et au miel.	13,40 €	SI VOUS AIMEZ LE POULET Poulet effiloché, laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage, bacon, chili - mayo	11,50 €
SALADE DE POULET CHAUDE Mezclum, effiloché de poulet, croûtons ail persil, tomate cerise, pomme, vinaigrette moutarde et miel.	11,50 €	HAMBURGER VÉGÉTALIEN Burger végétalien, oignon caramélisé, tomate, laitue et chips de patates douces	10,10 €
SALADE VÉGÉTALE Mezclum, noix, mini falafel, tomate cerise, carotte, concombre, coeurs de palmier, tzatziki du chef	11,70 €	POMMES DE TERRE EXTRA (COUPE BRAVA)	+2,50 €

NOS HAMBURGERS

SIMPLE MAIS AVEC GARROTE Burger de bœuf certifié, tomate, mesclun, oignon caramélisé, fromage fondu	11,50 €	PLANCHES	
AMATEURS DE FROMAGE 56 Burgers de boeuf certifié, tomate, laitue, oignon caramélisé, raclette au fromage avec chips de patates douces	12,50 €	TABLE DE FROMAGES MIXTES Assortiment de fromages avec confiture maison	14,80 €
		TABLE À SAUCISSES Fruits secs.	15,90 €
		TABLE DE MELANGE DE FROMAGES ET SAUCISSES Confiture maison, gressins et fruits secs.	17,90 €

VOUS POUVEZ AJOUTER DANS TOUS VOS PLATS



RACLETES

RACLETTE DU JARDIN Légumes et légumes de saison, km 0	16,50 €
RACLETTE EN PLEIN AIR Effiloché de poulet accompagné de dés de pommes et pommes de terre aux herbes provençales.	18,50 €
RACLETTE DE MONTAGNE Lanières secrètes ibériques chips de patates douces et légumes.	19,90 €
RACLETTE DE LA MER Débris de poissons et crustacés de Méditerranée.	25,50 €

FONDUE

Minimum pour deux personnes. Prix par personne.

FONDUE TRADITIONNELLE Mélange de fromages suisses fondus avec du vin blanc chardonnay, cliquez, trempez et savourez une bouchée classique de qualité.	21,00 €
FONDUE "LA MAISON DE LA SOURIS" Une combinaison de fromages français et suisses, avec une saveur puissante mais équilibrée, fondue avec du vin de raisin Grenache et une légère touche de liqueur de cerise.	23,00 €

VIANDES

POULET RÔTI À LA BIÈRE	10,80 €
SECRET IBÉRIQUE Lamelles secrètes avec réduction de Pedro Ximénez en parmentier de patates douces.	15,50 €
CÔTES DE VEAU Cuit à basse température et cuit avec notre sauce BBQ maison et nos chips de patates douces.	14,60 €
JOUES DE VEAU Mariné 24 heures dans du vin rouge, nappé de son jus et compote de pomme	16,90 €
CÔTES DE PORC Rôti lentement dans son jus avec sauce BBQ et pommes de terre grelots aux fines herbes.	17,90 €

POISSON

CUISSE DE PIEUVRE Cuisse de poulpe cuite à basse température sur parmentier de patate douce et pomme verte	17,50 €
DOS DE CABILLAUD ISLANDAIS Confit à l'huile d'olive DO 0.4 nappé d'une crème d'ail douce et d'une sauce au piquillo	16,50 €

VOUS POUVEZ AJOUTER DANS TOUS VOS PLATS



GARNITURE

POMMES DE TERRE AU BEURRE ET ROMERO	3,50 €
PARMENTIER DE PATATE DOUCE FUMECHIPS	3,50 €
DE POMMES DE TERRE DOUCES	
POMME DE TERRE COUPÉE BRAVA	3,50 €

SAUCES MAISON

BARBECUE JONHY WALKER**	2,50 €
TARTARE	2,50 €
CRÉMEUX MOUTARDE ET MIEL	2,50 €
PIQUILLO CONFIT	2,50 €
FROMAGE AÏOLI	

CONFITURE MAISON EXTRA

TOMATE ET CANNELLE	1,80 €
RAGOÛT DE FRAISES AU POIVRE DE JAMAÏQUE	1,80 €
POMME, VANILLE ET NUEZMOZCADA	1,80 €
POIVRON ROUGE RÔTI	1,80 €

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO CON MERMELADA A ELEGIR	6,90 €
COULANT DE CHOCOLATE	6,90 €
TIRAMISÚ RECETA DE LA NONNA	6,50 €
LEMON PIE	6,00 €
BOLA DE HELADO DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO D.O.	5,20 €
PASSION DE CHOCOLATE	6,00 €
CANNOLO SICILIANO CON RICOTA ASADO	6,00 €



BLANCO

	<i>BOTELLA</i>	<i>COPA</i>
J FERNANDO VERDEJO RUEDA	19€	3,80€
ALBARIÑO VALDOCEA	24€	4,50€
ALLEGGRANZA CHARDONNAY	19€	3,70€
VAL DEL CID RUEDA VERDEJO	24€	4,40€
LES FRESES	25€	
MARQUÉS DE RISCAL	20€	
SIERRA CANTABRIA		
VINYES VELLES		

TINTO

	<i>BOTELLA</i>	<i>COPA</i>
HARITZ RIOJA	18€	3,70€
CARLOS MARTINEZ	20€	
EL BOBAL DE ESTENAS	24€	
GRAN ALLEGGRANZA MONASTRELL	22€	
SAN GABRIEL CRIANZA	26€	
LACTIMUS 5	19€	4,00€
LACTIMUS CRIANZA	25€	4,50€
ZARZUELA 6 MESES DE ROBLE	18€	3,70€
RESALTE 12 MESES RIVERA DEL DUERO	26€	

ROSADO

	<i>BOTELLA</i>	<i>COPA</i>
PELLEGRINO	19€	3,70€