

MENU



STARTERS ~ ENTRÉES

Mixed baby leaf salad with strawberries, blueberries, feta cheese, and red berry vinaigrette

Salade de jeunes pousses aux fraises et myrtilles, fromage feta et vinaigrette aux fruits rouges

Homemade Russian salad / Salade russe maison

Pasta stuffed with mushrooms and truffle cream

Pâtes farcies aux champignons et crème à la truffe

Cod fritters with romesco sauce

Beignets de morue avec sauce romesco

Vichyssoise with shavings of Iberian ham

Vichyssoise aux copeaux de jambon ibérique

MAIN COURSES ~ PLATS PRINCIPAUX

Iberian pork loin with potatoes

Échine de porc ibérique avec pommes de terre

Grilled tuna steak with sautéed baby vegetables

Filet de thon à la plancha et petits légumes sautés

Broken eggs with black pudding, brie cheese, and crispy onions

Œufs cassés à la saucisse noire, fromage brie et oignons croustillants

Ribeye steak (300g) with potatoes and peppers (Supl. +4 €)

Entrecôte "lomo alto" de 300 gr avec pommes de terre et poivrons (Supl. +4 €)

Octopus casserole 'marinière' style

Casserole de poulpe à la marinière

DESSERTS

Cheese flan / Flan au fromage

Orange carpaccio with honey and cinnamon

Carpaccio d'orange au miel et à la cannelle

Greek yogurt with strawberries / Yaourt grec aux fraises

Chocolate brownie / Brownie au chocolat

Lemon sorbet / Sorbet au citron

19,50€
IVA incl.

Beer, glass of wine or water and bread included.
Bière, verre de vin ou d'eau et pain inclus.

Available at lunchtime from Tuesday to Friday · Disponible le midi du mardi au vendredi