

Lunch service / Service de midi

Snacks

"Bravas" fries with aioli and spicy sauce <i>"Bravas" (pommes de terres frites accompagnées d'aïloli et sauce piquante)</i>	6,00 €	
Iberian ham croquettes <i>Croquettes au jambon ibérique</i>	6,00 €	
Chickpeas hummus and sardinian bread <i>Houmous du pois chiches avec du pain sarde</i>	6,50 €	

Starters / Entrées

Lettuce, crudités, seeds and cereals salad <i>Salade verte avec crudités, graines et céréals</i>	8,00 €	
Endive salad with "cecina" (air cured beef), mango and hazelnut emulsion <i>Salade d'endives à la "cecina" (viande séchée de bovin), mangue et émulsion de noisettes</i>	12,00 €	
Veal carpaccio with goat cheese, roasted tomato and garum vinaigrette <i>Carpaccio de boeuf au chèvre, tomates rôties et vinaigrette au garum</i>	12,00 €	
Caesar salad <i>Salade César</i>	10,50 €	
Sweet onion "coca" (flatbread) with green asparagus, poached egg, iberian ham and mustard <i>Tourte à l'oignon doux, asperges vertes, oeuf poché, jambon ibérique et moutarde</i>	10,50 €	
Marinated salmon and confit leek with cream of tartar <i>Saumon mariné et poireaux confits à la crème de tartre</i>	12,00 €	
Roast meat cannelloni with mushroom beixamel sauce and creamy sauté <i>Cannelloni rôtis au beixamel aux champignons au sauté cremeux</i>	9,00 €	

Main courses / Plat principal

Sea bass fillet catalan style with spinach and citrus sauce <i>Filet de bar à la catalane aux épinards et sauce aux agrumes</i>	17,00 €	
Cod with zucchini noodles, pil-pil sauce and sobressada (Majorcan soft paprika sausage) <i>Morue aux nouilles de courgettes, sauce pil-pil et sobressada (charcuterie au paprika typique de Majorque)</i>	16,50 €	
Grilled cuttlefish with "mojo picon" (typical Canarian hot sauce), bimi and potato garnish <i>Seiche grillée au "mojo picon" (sauce typique des canaries), avec bimi et pomme de terre</i>	17,00 €	
Sautéed cockerel and vegetables with spicy sauce <i>Coquelet sauté et légumes avec sauce épicée</i>	15,50 €	
Iberian pork meatballs with tomato and creamy polenta <i>Boulettes de viande ibérique, tomate et polenta crémeuse</i>	14,50 €	
Grilled veal entrecot with potatoes (1,50€ supplement on the menu) <i>Entrecote de veau accompagné de pommes de terre (supplément de 1,50€ au menu)</i>	17,50 €	

Desserts / Desserts

Mascarpone mousse with strawberries and breton galette <i>Mousse de mascarpone aux fraises et galette bretonne</i>	6,00 €	
Hazelnut and lime textures <i>Textures noisette et citron vert</i>	6,00 €	
Chocolate and coconut brownie <i>Brownie au chocolat et à la noix de coco</i>	6,00 €	
Greek yoghurt with baked apple and granola <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i>	5,50 €	
Fresh fruit <i>Plateau des fruits frais</i>	6,00 €	

Menu 1 1 1	Lunch from Monday to Friday / Déjeuner du lundi au vendredi	25,00 €
	Weekends and holidays lunch / Déjeuner les week-end et jour fériés	27,50 €
	Service at the terrace extra per person / Service sur la terrasse supplément par personne	1,50 €

TAXES INCLUDED / TVA INCLUSE

Bread and one beverage included (water, glass of wine, beer or soft drink). It is not possible to share the menu.

Dishes can be adapted for vegetarians (no meat, no fish). For vegan dishes ask the waiter.

Du pain et une boisson comprise (de l'eau, un verre de vin, une chope de bière ou une boisson fraîche). Le menu es par personne (pas per partager).

Plats adaptés aux végétariens (no viande, no poisson). Pour végétalien plats demandez au serveur.

We take care of the Earth, we reduce food waste; order your leftover food to take away.

Nous prenons soin de la Terre, nous réduisons le gaspillage alimentaire; demandez-nous votre nourriture à emporter.

CONTÉ / CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT:

Gluten - Crustacean - Egg - Fish - Peanut - Soy - Dairy - Shell Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphites - Molluscs - Altramosos													
Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuets - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramucos													

