

Lunch service / Service de midi

<b>Snacks</b>		
<b>"Bravas" fries with aioli and spicy sauce</b> <i>"Bravas" (pommes de terres frites accompagnées d'aïoli et sauce piquante)</i>		6,00 € ✓ 
<b>Iberian ham croquettes</b> <i>Croquettes au jambon ibérique</i>		6,00 €   
<b>Chickpeas hummus and sardinian bread</b> <i>Houmous du pois chiches avec du pain sarde</i>	(ask for it gluten free) <i>(comandez-le sans gluten)</i>	6,50 € ✓   
<b>Starters / Entrées</b>		
<b>Lettuce, crudités, seeds and cereals salad</b> <i>Salade verte avec crudités, graines et céréals</i>		8,00 € ✓ 
<b>Green bean salad with smoked sardine, peach and almond emulsion</b> <i>Salade de haricots verts, sardine fumée, émulsion de pêche et d'amande</i>	(ask for it vegetarian) <i>(comandez-le végétarien)</i>	9,00 €   
<b>Tomato, strawberry and milk curd salad, with cracknels and honey and mustard vinaigrette</b> <i>Salade de tomates, fraises et fromage blanc, avec croquignoles et vinaigrette au miel et moutarde</i>	(ask for it gluten and lactose free) <i>(comandez-le sans gluten et lactose)</i>	8,50 € ✓     
<b>Caesar salad</b> <i>Salade César</i>		10,50 €     
<b>Cherry gazpacho with crunchy goat cheese and pistachios</b> <i>Gaspacho de cerises, fromage de chèvre croquant et pistaches</i>	(ask for it lactose free) <i>(comandez-le sans lactose)</i>	9,50 €    
<b>Calamarata à la crème de pesto manchego, tomates rôties et huile d'olive de Kalamata aux anchois</b> <i>Calamarata with manchego pesto cream, roasted tomatoes, kalamata olive oil and anchovy</i>	(ask for it vegetarian) <i>(comandez-le végétarien)</i>	11,00 €   
<b>Main courses / Plat principal</b>		
<b>Grilled hake with roasted cabbage with kimchi and chopped peanuts</b> <i>Merlu grillé au chou rôti au kimchi et cacahuètes hachées</i>		15,50 €     
<b>Cod with Sicilian caponata</b> <i>Morue à la caponata sicilienne</i>		17,00 €   
<b>Roasted Iberian pork shoulder with roasted aubergine sour cream and smoked sauce</b> <i>Rôti d'épaule de porc ibérique avec aubergines rôties, crème aigre et sauce fumée</i>		17,00 €   
<b>Duck magret with creamy carrot, ginger and red fruit chimichurri</b> <i>Magret de canard au crémeux de carottes, gingembre et chimichurri aux fruits rouges</i>		16,50 € 
<b>Grilled veal entrecot with potatoes</b> <i>Entrecôte de veau accompagné de pommes de terre</i>		17,50 €
<b>Desserts / Desserts</b>		
<b>Rice with coconut milk and pineapple-lime preserve</b> <i>Riz au lait de coco et ananas-citron confite</i>		6,00 € ✓
<b>Red fruit mousse spiral</b> <i>Spirale de mousse aux fruits rouges</i>		7,00 € ✓    
<b>Chocolate ingot with passion fruit sorbet</b> <i>Lingot de chocolat au sorbet aux fruits de la passion</i>		6,00 € ✓    
<b>Greek yoghurt with baked apple and granola</b> <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i>	(ask for it without nuts) <i>(demandez-le sans noix)</i>	5,50 € ✓   
<b>Fresh fruit</b> <i>Plateau des fruits frais</i>		6,00 €

Menu	1	2	3	
<b>Lunch from Monday to Friday / Déjeuner du lundi au vendredi</b>				<b>25,00 €</b>
<b>Weekends and holidays lunch / Déjeuner les week-end et jour fériés</b>				<b>27,50 €</b>
<b>Service at the terrace extra per person / Service sur la terrasse supplément par personne</b>				<b>1,50 €</b>
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 - Crustacis - Ous - Peix - Cacauets - Soja - Làctics - F. Closca - Api - Mostassa - Sésam - Sulfitos - Molluscs - Altramosos	Gluten - Crustacean - Egg - Fish - Peanut - Soy - Dairy - Shell Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphites - Molluscs - Lupin	Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuets - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramucos											

