










Snacks

"Bravas" fries with aioli and spicy sauce <i>"Bravas" (pommes de terre frites avec aioli et sauce piquante)</i>	(ask for it gluten free) <i>(demandez-le sans gluten)</i>	6,50 € ✓	 
Iberian ham croquettes <i>Croquettes au jambon ibérique</i>		6,50 €	  
Chickpeas hummus and sardinian bread <i>Houmous du pois chiches avec du pain sarde</i>	(ask for it gluten free) <i>(demandez-le sans gluten)</i>	6,50 € ✓	   














Starters / Entrées

Lettuce, crudités, seeds and cereals salad <i>Salade verte avec crudités, graines et céréals</i>		8,00 € ✓	
Prawn salad with citrus fruit vinaigrette <i>Salade de crevettes à la vinaigrette de citriques</i>		10,00 €	 
Radichio, duck confit, pear and walnut salad, with honey and mustard vinaigrette <i>Salade de radacchio, confit de canard, poires et noix, avec vinaigrette au miel et à la moutarde</i>	(ask for it vegetarian) <i>(demandez-le végétarien)</i>	8,50 €	  
Caesar salad <i>Salade César</i>		10,50 €	    
Cod flatbread with sicilian caponata and basil emulsion <i>Tourte de pain de morue avec caponata sicilienne et émulsion de basilic</i>	(ask for it gluten free) <i>(demandez-le sans gluten)</i>	10,50 €	   
Roast cannelloni with foie, beixamel cream and truffle sauce <i>Cannelloni rôti au foie, crème beixamel et sauce aux truffes</i>		10,00 €	    

Main courses / Plat principal

Cod stewed with beans and its tripe <i>Morue mijoté avec des haricots et ses tripes</i>		17,50 €	  
Grilled hake with creamy root vegetables, sauté shrimp and cava sauce <i>Merlu grillé à la crème de tubercules, crevettes sautées et sauce au cava</i>		14,50 €	    
White shank à la jardinière with truffle sauce <i>Jarret blanc à la jardinière avec sauce aux truffes</i>	(ask for it lactose free) <i>(demandez-le sans lactose)</i>	14,00 €	  
Sweet beef stewed with king oyster mushrooms and creamy parsnip <i>Fondant de veau aux pleurotes du panicaut et panais crémeux</i>	(ask for it lactose free) <i>(demandez-le sans lactose)</i>	14,50 €	  
Grilled veal entrecot with french fries <i>Entrecote de veau accompagné de pommes de terre</i>	(ask for it gluten free) <i>(demandez-le sans gluten)</i>	17,50 €	

Desserts / Desserts

Vanilla mousse with apple and toffee <i>Mousse vanille avec poma et caramel</i>		6,50 € ✓	   
Tiramisu on plate <i>Tiramisu à l'assiette</i>		7,00 € ✓	  
Chocolate and hazelnut bomb <i>Bombe de chocolat et noisette</i>		7,00 € ✓	   
Greek yogurt with baked apple and granola <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i>	(ask for it without nuts) <i>(demandez-le sans noix)</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 - Crustacis - Ous - Peix - Cacauets - Soja - Làctics - F. Clozca - Api - Mostassa - Sésam - Sulfitos - Moluscs - Altramusos	Gluten - Crustacean - Egg - Fish - Peanut - Soy - Dairy - Shell Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphites - Molluscs - Lupin	Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuetses - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramucos											

