
















Snacks

<b>Russian salad</b> <i>Salade russe</i>	7,25 €	   
<b>Chickpeas hummus and sardinian bread</b> (ask for it gluten free) <i>Houmous du pois chiches avec du pain sarde</i> (demandez-le sans gluten)	6,50 € ✓	  
<b>Bravas fries with aioli and spicy sauce</b> (ask for it gluten free) <i>Bravas (pommes de terre frites avec aioli et sauce piquante)</i> (demandez-le sans gluten)	6,50 € ✓	  
<b>Iberian ham croquettes</b> <i>Croquettes au jambon ibérique</i>	7,25 €	  

Starters / Entrées

<b>Lettuce, crudités, seeds and cereals salad</b> <i>Salade verte avec crudités, graines et céréals</i>	8,00 € ✓	 
<b>Endive salad with marinated salmon, pecans and green apple tzatziki</b> <i>Salade d'endivies au saumon mariné, noix de pécan et tzatziki aux pommes vertes</i>	11,50 €	   
<b>Roasted chicken Caesar salad</b> <i>Salade César au poulet rôti</i>	10,50 €	   
<b>Artichoke flowers with poached egg, black sausage, and minced pine nuts</b> <i>Fleurs d'artichaut avec oeuf poché, saucisse noir, et pignons de pin hachés</i>	10,50 €	 
<b>Roasted cannelloni with foie and truffle marriage</b> <i>Cannelloni rôti au mariage de foie et de truffe</i>	11,50 €	   

Main courses / Plat principal

<b>Cod loin with vegetable stew and garlic cream</b> <i>Filet de morue au ragoût de légumes et crème d'ail</i>	17,50 €	 
<b>Grilled sea bass with calçots (grilled spring onions) and romesco sauce</b> <i>Bar grillé aux calçots (oignons tendres grillés) et sauce romesco</i>	16,50 €	 
<b>Compressed Duroc pork ribs with pineapple xutney and sautéed cabbage</b> <i>Côtes de porc Duroc pressé avec xutney d'ananas et chou sauté</i>	14,50 €	
<b>Beef tripe stew</b> <i>Ragoût de tripes de boeuf</i>	14,50 €	   
<b>Grilled veal entrecot with french fries</b> (ask for it gluten free) <i>Entrecôte de veau accompagné de pommes de terre</i> (demandez-le sans gluten)	17,50 €	

Desserts / Desserts

<b>Chocolate with bread, oil and salt</b> <i>Chocolat avec du pain, de l'huile et du sel</i>	6,50 € ✓	
<b>Tiramisu on plate</b> <i>Tiramisu à l'assiette</i>	6,00 € ✓	  
<b>Strawberry textures</b> <i>textures de fraises</i>	6,50 € ✓	 
<b>Greek yogurt with baked apple and granola</b> (ask for it without nuts) <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i> (demandez-le sans noix)	5,50 € ✓	 
<b>Fresh fruit</b> <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 chape 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 - Altramuços - Lupin	Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuets - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramuços													

