










Snacks

Russian salad <i>Salade russe</i>	(ask for it gluten free) (demandez-le sans gluten)	8,00 €	   
Chickpeas hummus and sardinian bread <i>Houmous du pois chiches avec du pain sarde</i>	(ask for it gluten free) (demandez-le sans gluten)	6,50 € ✓	  
Bravas fries with aioli and spicy sauce <i>Bravas (pommes de terre frites avec aioli et sauce piquante)</i>	(ask for it gluten free) (demandez-le sans gluten)	6,50 € ✓	  
Iberian ham croquettes <i>Croquettes au jambon ibérique</i>		7,25 €	  









Starters / Entrées

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

Main courses / Plat principal

Cod loin with vegetable stew and garlic cream <i>Filet de morue au ragoût de légumes et crème d'ail</i>		17,50 €	 
Grilled sea bass with asparagus and anchovy sauce <i>Bar grillé aux asperges et sauce aux anchois</i>		16,50 €	  
Compressed Duroc pork ribs with pineapple xutney and sautéed cabbage <i>Côtes de porc Duroc pressé avec xutney d'ananas et chou sauté</i>		14,50 €	
Iberian pork tenderloin with beetroot, strawberries and Garrotxa cheese <i>Filet de porc ibérique avec betteraves, fraises et fromage Garrotxa</i>		14,50 €	  
Grilled veal entrecot with french fries <i>Entrecôte de veau accompagné de pommes de terre</i>	(ask for it gluten free) (demandez-le sans gluten)	17,50 €	

Desserts / Desserts

Chocolate with bread, oil and salt <i>Chocolat avec du pain, de l'huile et du sel</i>		6,50 € ✓	
Tiramisu on plate <i>Tiramisu à l'assiette</i>		6,00 € ✓	  
Strawberry textures <i>textures de fraises</i>		6,50 € ✓	 
Greek yogurt with baked apple and granola <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i>	(ask for it without nuts) (demandez-le sans noix)	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 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 - Crustaceans - Egg - Fish - Peanut - Soy - Dairy - Shell Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphites - Molluscs - Altramuços													
Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuets - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramuços													

