

Snacks

Our Olivier salad <i>Notre salade Olivier</i>	8,00 €	    
Chickpeas hummus and crunchy bread (ask for it gluten free) <i>Houmous du pois chiches avec du pain croquant</i> (demandez-le sans gluten)	6,50 € ✓	   
Bravas (fried potatoes) with aioli and our homemade brava sauce (ask for it gluten free) <i>Bravas (pommes de terre frites) avec aioli et notre sauce brava maison</i> (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 € ✓	 
Cherry gazpacho with crispy goat cheese and pistachios <i>Gaspacho de cerises, croustillant de fromage de chèvre et pistaches</i>	10,50 € ✓	   
Burrata salad with tomatoes, figs and carquinyolis (ask for it gluten free) <i>Salade de burrata aux tomates, figues et carquinyolis</i> (demandez-le sans gluten)	11,00 € ✓	     
Roasted vegetables salad with preserved tuna and oil bread <i>Salade de légumes rôtis avec thon en conserve et tourte d'huile</i>	11'50 €	  
Caesar salad with roasted chicken <i>Salade César au poulet rôti</i>	10,50 €	     
Trofie with basil pesto and chilled puttanesca <i>Trofie au pesto de basilic et puttanesca froide</i>	12,00 €	   

Main courses / Plat principal

Cod with tomato sauté and basil pil <i>Morue à la sauce tomate mijotée et pil au basilic</i>	17,00 €	   
Grilled corvina with roasted cabbage with kimchi, crispy breadcrumbs and grapes <i>Maigre grillé, chou rôti au kimchi, miettes croustillantes et raisin</i>	15,50 €	    
Roasted iberian pork shoulder with creamy chickpeas and peanuts mince <i>Épalue de porc ibérique rôtie creme de pois chiches et hachis aux cacahuètes</i>	16,50 €	  
Duck magret with carrot and ginger purée, and red berries <i>Magret de canard, purée de carottes au gingembre et fruits rouges</i>	16,50 €	
Grilled veal entrecot with french fries (ask for it gluten free) <i>Entrecote de veau accompagné de pommes de terre</i> (demandez-le sans gluten)	17,50 €	

Desserts / Desserts

Crème caramel à la crème Chantilly <i>Crème caramel with cream</i>	6,50 € ✓	 
Raspberry finger with white chocolate crémeux <i>Finger à la framboise avec crémeux au chocolat blanc</i>	7,25 € ✓	   
Peach in our homemade syrup with vanilla ice cream <i>Pêche dans notre sirop maison avec glace à la vanille</i>	6,00 € ✓	   
Greek yogurt with baked apple and granola (ask for it without nuts) <i>Yaourt grec avec pomme au four et granola</i> (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 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 - Lupin	Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuètes - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfitos - Moluscos - Altramuces												

