



SENSE PRESSA

CHOOSE A STARTER • CHOISISSEZ UNE ENTRÉE

Green and raw vegetable salad Salade de légumes verts et crus

Confit leek salad with stracitella di burrata, almond and lemon Salade de poireaux confits avec stracitella de burrata, amande et citron

Green bean salad with goat cheese and autumn fruits Salade de haricots verts, fromage de chèvre et fruits d'automne

Caesar salad with chicken Salade César avec poulet

Pappardelle with meat ragout Pappardelle au ragoût de viande

Salted cod salad Salade de morue effilochée

















CHOOSE A MAIN COURSE • CHOISISSEZ UN PLAT PRINCIPAL

Grilled hake with sautéed mushrooms and pumpkin Merlu grillée avec poêlée de champignons et potiron

Cod with vizcaina sauce and pan-fried spinach Morue avec sauce vizcaïna et épinards poêlés

Braised veal cheek, gnocchi and king oyster mushroom Joue de veau braisée, gnocchis et pleurote du panicaut

Roasted lamb shank with olives, lemon and celeriac purée Jarret d'agneau rôti aux olives, citron et pureé de céleri-rave

Grilled veal steak with golden potatoes (request it gluten-free) Entrecôte de veau grillée avec pommes dorées (demandez-le sans gluten)











CHOOSE A DESSERT • CHOISISSEZ UN DESSERT

70% chocolate tart *Tarte au chocolat 70%*

Whipped cream, toffee and wafer crunch Crème montée, caramel et croustillant de gaufrette

Greek yogurt with baked apple and granola (request it without nuts)

Yaourt grec avec pomme rôtie et granola (demandez-le sans fruits à coque)

Fresh fruit Plateau des fruits frais























SNACKS

Not included in the daily menu · Not included in the menu combination Non inclus dans le menu du jour • Non inclus dans la formule du menu

Russian salad Salade russe

- 8.00 €







Chickpeas hummus with crispy bread (request it gluten-free)

Houmous du pois chiches avec pain croustillant (demandez-le sans gluten)

- 6,50 €



Bravas fries with aioli and fiery romesco sauce (request it gluten-free)

Bravas (pommes de terre frites avec aïoli et sauce romesco piquante) (demandez-le sans gluten)

— 6,50 €





Iberian ham croquettes

Croquettes au jambon ibérique

- 7,25 €







FOR THE LITTLE ONES • POUR LES PETITS

Penne with tomato

Macaronis à la tomate

Veal burger with fried potatoes (on a dish, not in bread)

Steak haché de veau avec frites (sur l'assiette, pas avec du pain)

Veal burger with lettuce, tomato and Cheddar cheese Steak haché de veau avec salade, tomate et cheddar

Crispy chicken fingers with fried potatoes Bouchées de poulet croustillantes avec frites

Fried chips (request it gluten-free)

Les frites (demandez-le sans gluten)

DESSERTS

Greek yoghurt with baked apple and granola Yaourt grec avec pomme au four et granola

Duo de glaces

UP TO 12 YEARS • JUSQU'À 12 ANS

---8,00€









- 12,00 €

- 10,00 €

- 9,50 €













Ice cream duo

Seasonal fruit Plateau des fruits _ 5,50 €





— 6,00 €









CONTAINS • CONTIENT



































Gluten Gluten

















Céleri

Peanut Arachide













Dishes can be adapted for vegetarians (no meet, no fi sh). For vegan dishes ask the waiter. Plats adpatés 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.





