

DINNER • *DINER*

DISHES TO SHARE...OR NOT! • *PLATS À PARTAGER...OU NON!*

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

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

— 6,50 €    

Fried potatoes (request it it gluten free)

Frites -la ration- (demandez-le sans gluten)

— 5,00 €  

Bravas (fried potatoes) with aioli and our homemade brava sauce
(request it it gluten free)

Bravas (pommes de terre frites) avec aioli et notre sauce brava maison (demandez-le sans gluten)

— 6,50 €     

Our iberian ham croquettes

Nos croquettes au jambon cru

— 7,25 €   

FRESH STARTERS • *ENTRÉES FRAÎCHES*

Cherry tomato salad with burrata, anchovy vinaigrette and almond biscotti

Salade de tomates cerises avec burrata, vinaigrette aux anchois et biscuits aux amandes

— 9,00 €      

Caesar salad with chicken

Salade César au poulet

— 11,50 €      

A LOT OF CRUMB! • *AVEC BEAUCOUP DE MIETTE!*

Ham and truffled mozzarella grilled sandwich

Croque mixte de jambon blanc et mozzarella truffée

— 8,50 €  

Zuchini focaccia with mozzarella, sundried tomato and aragula

Focaccia aux courgettes, mozzarella, tomates séchées et roquette

— 12,00 €  

Vegetarian burger with lettuce and tomato

Hamburger de légumes avec salade et tomate

— 12,00 €  

Veal burger with lettuce, tomato and cheddar cheese

Hamburger de veau avec salade, tomate et cheddar

— 12,00 €  

HOT DISHES • PLATS CHAUDS

Vegetable cream with seeds and crunchy bread croutons
(request it it gluten free)

Crème de légumes du jour avec graines et croustons
(demandez-le sans gluten)

— 7,00 €



Macaroni with tomato sauce and parmesan

Macaroni en sauce tomate et parmesan

— 8,00 €



Crispy chicken bites with barbecue sauce

Bouchées de poulet croustillantes à la sauce barbecue

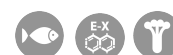
— 10,00 €



Oven-baked cod with Catalan ratatouille

Morue rôtie au four avec samfaina (ratatouille catalane)

— 16,00 €



Grilled veal entrecot with potatoes

(request it it gluten free)

Entrecôte de veau accompagné de pommes de terre
(demandez-le sans gluten)

— 17,50 €



SWEET ENDING • DOUCE FIN

Nougat flan with whipped cream

Flan au nougat avec crème chantilly

— 6,50 €



Greek yoghurt with baked apple and granola

(request it it without nuts)

Yaourt grec avec pomme au four et granola
(demandez-le sans noix)

— 5,50 €



Seasonal fruit

Plateau des fruits

— 6,00 €



TAXES INCLUDED / TVA INCLUSE

Dinner served from Monday to Sunday / Dîner servi du lundi au dimanche

Service at the terrace extra per person / Service sur la terrasse supplément par personne — 1,50 €

CONTAINS • CONTIENT



Gluten
Gluten



Dairy
Laitier



Shell nuts
Fruits secs



Soy
Soja



Egg
Oeuf



Fish
Poisson



Molluscs
Mollusques



Crustacean
Crustacés



Celery
Céleri



Peanut
Arachide



Sesame
Sésame



Sulphites
Sulfites



Mustard
Moutarde



Lupin
Lupin



Dishes can be adapted for vegetarians (no meat, no fish). For vegan dishes ask the waiter
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.*

