

















AU COMPTOIR

- 1. FILETS D'ANCHOIS AU VINAIGRE  2 Ud/2'35€
- 2. FILETS D'ANCHOIS "00"  1Ud/2'50€
- 3. SARDINES FUMÉES, TOMATES SÉCHÉES ET PIMENT PIPARRA  1Ud/3'50€
- 4. FROMAGE MANCHEGO À L'HUILE AROMATIQUE DE ROMARIN  6'20€
- 5. ESCALIVADA DE LÉGUMES GRILLÉS FUMANTS, SAUCE PONZU    7'00€ (VÉGAN)
- 6. ESQUEIXADA DE BACALAO (MORUE ÉMIETTÉE)  8'00€

LES PLATS FROIDS

- 7. PAN DE COCA ET TOMATES COLGAR  3'50€
- 8. AJO BLANCO (SOUPE FROIDE), POMME ACIDE  6'00€ (VÉGAN)
- 9. SALADE RUSSE SEASON   8'00€
- 10. CECINA AHUMADA DE LEÓN (JAMBON DE BŒUF FUMÉ) 9'00€
- 11. MOJAMA (THON SALÉ ET SÉCHÉ) EXTRA AUX AMANDES   12'00€
- 12. CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET PIGNONS    14'00€
- 13. STEAK TARTARE SEASON     15'00€
- 14. JAMBON DE BELLOTA 100 % DÉCOUPÉ AU COUTEAU 16'00€







LES SALADES

- 15. POULET CROUSTILLANT, CRÉMEUX AU FROMAGE ET AIRELLES    9'50€
- 16. FINS HARICOTS VERTS ET FENOUIL AU CITRON, ÉMULSION DE CURCUMA  9'50€ (VÉGAN)
- 17. TOMATES ET ANCHOIS À LA VINAIGRETTE, CROÛTONS    9'50€

LES FRITS

- 18. CROQUETTES DE POULET RÔTI   2'20€/UD
- 19. PATATAS BRAVAS SEASON OU FRITES 7'00€ (VÉGAN)
- 20. BRIE AU MIEL D'ACACIA ET TRUFFES   9'00€
- 21. DÉS DE MORUE EN TEMPURA ET ÉMULSION D'AIL NOIR    9'00€
- 22. ÉMINCÉS DE POULET VÉGÉTAL CROUSTILLANTS, MAYONNAISE VÉGANE À LA SAUCE TERIYAKI   9'00€ (VÉGAN)







À LA PLANCHA

- 23. TACOS SEASON DE PORC EFFILOCHÉ, GUACAMOLE ET FROMAGE FRAIS   4'00€/UD
- 24. 2AUBERGINE 2T, CRÈME DE MAÏS ET SAUCE DOUCE AU WASABI 10'00€ (VÉGAN)
- 25. PÉTONCLES EN CEVICHE OU AU NATUREL  14'00€
- 26. CALAMARS À LA SAUCE MOJO VERTE DES CANARIES   15'00€
- 27. PETIT FILET (120 GR) DE VEAU, FOIE GRAS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS  18'00€

LES PLATS CHAUDS

- 28. ŒUFS AU PLAT, CHIPS ET CHAMPIGNONS ACCOMPAGNÉS DE CREVETTES OU JAMBON IBÉRIQUE   10'00€
- 29. OMELETTE DE POMMES DE TERRE À LA CARBONARA DE LAY'S   11'00€
- 30. CANNELLONI DE POULARDE TRUFFÉE, SAUCE BÉCHAMEL DOUCE AU FROMAGE     12'00€
- 31. SAUTÉ DE BUTIFARRA DE PEROL (BOUDIN BLANC) ET HARICOTS DE SANTA PAU 14'00€
- 32. CREVETTES À L'AIL ET TOUCHE DE KIMCHI  14'00€
- 33. RIZ CRÉMEUX À LA BETTERAVE 16'00€ (VÉGAN)
- 34. PAËLLA AUX SEICHES ET CREVETTES ROUGES    21'00€ PRIX PAR PERSONNE

LES GRILLADES

- 35. POIREAUX ET SOUPE MISO AUX NOISETTES ET OLIVES (PURÉE ÉPAISSE D'OLIVES)  11'00€ (VÉGAN)
- 36. HAMBURGER DE VEAU 100%, PAIN BRIOCHÉ, CHEDDAR ET SAUCE AU PORTO     11'00€
- 37. BROCHETTE DE POULET ET GAMBAS, CURRY ROUGE THAÏ  14'00€
- 38. POULPE, HARICOTS MANGE-TOUT ET SAUCE ROMESCO À LA PISTACHE    16'00€
- 39. TURBOT AU STYLE DE DONOSTIARRA  18'00€


















Viandes supérieures sur la braise

- 40. PAVÉ DE BŒUF BLACK ANGUS NEBRASKA (ÉTATS-UNIS) 300GR 36'00€
- 41. FAUX-FILET DE WAGYU A5+ EN PROVENANCE DE KAGOSHIMA (JAPON) EN FILET 100GR 39'00€

CE RESTAURANT A UN MENU ALLERGÈNE



QUELQUE CHOSE DE DOUX...

1. TRUFFES ET CONFITURE DE LAIT  6'00€
2. CRÈME CATALANE ET CARQUIÑOLES (CROQUANTS)     6'00€
3. PAIN PERDU, CRÈME DE BAILEYS ET CRUMBLE     7'00€
4. PANNACOTTA CITRON-CITRON VERT 6'00€ (VÉGAN)
5. GÂTEAU AU FROMAGE ET FRUITS ROUGES     7'00€
6. GLACE À LA PISTACHE     6'00€
7. GLACE AU MOJITO 6'00 €

CE RESTAURANT A UN MENU ALLERGÈNE

