



FORMULE DÉJEUNER
LUNCH FORMULA/ FÓRMULA DE ALMUERZO
24€/ PERS*

MENU DE LA SEMAINE: ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU OF THE WEEK: STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

MENÚ DE LA SEMANA: ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

MENU DÉCOUVERTE
DISCOVERY MENU / MENÚ DE DESCUBRIMIENTO
39€/ PERS*

CAMEMBERT RÔTI AU THYM, CROÛTONS, NOIX & HUILE FUMÉE

ROASTED CAMEMBERT WITH THYME, CROUTONS, NUTS & SMOKED OIL

CAMEMBERT ASADO CON TOMILLO, PICATOSTES, NUECES Y ACEITE AHUMADO

OU

OEUF PARFAIT BIO & VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

ORGANIC PERFECT EGG & MUSHROOMS VELOUTE

HUEVO PERFECTO HUEVO Y SETAS ATERCIOPELADAS

FILETS DE BAR, MOUSSELINE DE CÉLERI, FENOUIL BRAISÉ, HUILE AUX HERBES

SEABASS FILETS, CELERY MOUSSELINE, BRAISED FENNEL, HERB OIL

FILETES DE LUBA, MOUSSELINE DE APIO, HINOJO ESTOFADO, ACEITE DE HIERBAS

OU

SOURIS D'AGNEAU, FREGOLA SARDA, LÉGUMES DE SAISON ET JUS CORSÉ

LAMB SHANK, FREGOLA SARDA, SEASONAL VEGETABLES AND CORSÉ JUICE

PIERNA DE CORDERO, SARDA DE FREGOLA, VERDURAS DE TEMPORADA Y ZUMO DE CORSÉ

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLA CRÈME BRULÉE / CREMA QUEMADA

OU

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE FAÇON PAVLOVA

PEAR POACHED IN RED WINE SERVED LIKE A PAVLOVA

PERA ESCALFADA EN VINO TINTO SERVIDA COMO PAVLOVA

*HORS BOISSONS, EXCLUDING DRINKS, EXCLUYENDO BEBIDAS

RESTAURANT FERMÉ LE DIMANCHE ET LUNDI
RESTAURANT CLOSED ON SUNDAY AND MONDAY
RESTAURANTE CERRADO DOMINGO Y LUNES

SERVICE DE 12H A 13H30 ET DE 19H30 A 21H30
SERVICE FROM 12 P.M. TO 1.30 P.M. AND FROM 7.30 P.M. TO 9.30 P.M.
SERVICIO DE 12H A 13H30 Y DE 19H30 A 21H30



A PARTAGER OU PAS... / TO SHARE OR NOT... / COMPARTIR O NO...

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

PLATE OF COLD CUTS

PLATO DE EMBUTIDOS

14€

PAN CON TOMATE

SUPPLEMENT JAMBON DE PAYS +3€

SUPPLEMENT HAM +3€

EXTRA JAMON +3€

7€

SÉLECTION DE FROMAGES

SELECTION OF CHEESES

SELECCIÓN DE QUESOS

12€

TAPENADE OLIVES NOIRES ET TOASTS

BLACK OLIVE TAPENADE AND TOAST

TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS Y TOSTADAS

7€

ENTRÉES / STARTERS / ENTRANDA

CAMEMBERT RÔTI AU THYM, CROÛTONS, NOIX & HUILE FUMÉE

ROASTED CAMEMBERT WITH THYME, CROUTONS, NUTS & SMOKED OIL

CAMEMBERT ASADO CON TOMILLO, PICATOSTES, NUECES Y ACEITE AHUMADO

10€

OEUF PARFAIT BIO & VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

ORGANIC PERFECT EGG & MUSHROOM VELOUTE

TERCIOPELO PERFECTO HUEVO Y SETAS BIO

12€

GRAVLAX DE SAUMON ET MAYONNAISE WASABI

SALMON GRAVLAX AND WASABI MAYONNAISE

GRAVLAX DE SALMÓN Y MAYONESA DE WASABI

15€

FOIE GRAS POÊLÉ, BOUILLON THAÏ ET BRUNOISE DE LÉGUMES

SEARED FOIE GRAS, THAI BROTH AND VEGETABLE BRUNOISE

FOIE GRAS SELLADO, CALDO TAILANDÉS Y BRUNOISE DE VERDURAS

15€

LES PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICE COMPRIS

THE PRICES ARE INDICATED IN EUROS, ALL TAXES INCLUDED AND SERVICE INCLUDED

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN EUROS, TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS Y EL SERVICIO INCLUIDO



PLATS / MAIN COURSES / PLATOS

- CASSOULET MAISON**   **24€**
HARICOT BLANC, POITRINE ET ÉCHINE DE PORC, CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCISSE DE TOULOUSE
WHITE BEANS, PORK BELLY AND LOIN, CONFIT DUCK LEG, TOULOUSE SAUSAGE
ALUBIAS BLANCAS, PANCETA Y LOMO DE CERDO, MUSLO DE PATO CONFITADO, SALCHICHA DE TOULOUS
- ENTRECÔTE DE BOEUF, POMMES GRENAILLES, SALADE VERTE ET SAUCE POIVRE**  **32€**
RIB STEAK OF BEEF, BABY POTATOES, SALAD AND PEPPER SAUCE
ENTRECOT DE TERNERA, PATATAS BABY, ENSALADA VERDE Y SALSA DE PIMIENTOS
- FILETS DE BAR, MOUSSELINE DE CÉLERI, FENOUIL BRAISÉ, HUILE AUX HERBES**   **26€**
SEABASS FILETS, CELERY MOUSSELINE, BRAISED FENNEL, HERB OIL
FILETES DE LUBA, MOUSSELINE DE APIO, HINOJO ESTOFADO, ACEITE DE HIERBAS
- RISOTTO DE MARSEILLETTE AUX SAINT JACQUES**  **27€**
LOCAL RISOTTO WITH SCALLOPS
RISOTTO LOCAL CON VIERETAS
- SOURIS D'AGNEAU, FREGOLA SARDA, LÉGUMES DE SAISON ET JUS CORSÉ** **26€**
LAMB SHANK, FREGOLA SARDA, SEASONAL VEGETABLES AND CORSÉ JUICE
PIERNA DE CORDERO, SARDA DE FREGOLA, VERDURAS DE TEMPORADA Y ZUMO DE CORSÉ
- TENTACULE DE POULPE, PURÉE DE PATATES DOUCES ET POTIMARRON RÔTI, SAUCE CHIEN**   **27€**
OCTOPUS TENTACLE, SWEET POTATO PUREE AND ROAST PUMPKIN, DOG SAUCE
TENTÁCULO DE PULPO, PURÉ DE BONIATO Y CALABAZA ASADA, SALSA PARA PERROS
- MEEZBURGER** **19€**
PAIN BRIOCHÉ, JOUE DE BOEUF CONFITE, TOME LOCALE, OIGNONS ROUGE, SALADE ET FRITES MAISON
BRIOCHE BREAD, CONFIT BEEF CHEEK, LOCAL CHEESE, RED ONIONS, SALAD AND HOMEMADE FRIES
PAN BRIOCHE, CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA, TOMO DE LA TIERRA, CEBOLLA ROJA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS CASER



DESSERTS/ POSTRES

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE FAÇON PAVLOVA

PEAR POACHED IN RED WINE SERVED LIKE A PAVLOVA

PERA ESCALFADA EN VINO TINTO SERVIDA COMO PAVLOVA

10€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE



VANILLA CRÈME BRULÉE

CREMA QUEMADA

10€

TIRAMISU

TIRAMISU

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

CAFÉ OR TEA GOURMAND

CAFE O TÉ GOURMAND

12€

GLACES ET SORBETS DE LA FERME AUDELIN (LAIT DE BREBIS)

ICE CREAM AND SORBETS FROM AUDELIN FARM (EWE'S MILK)

HELADOS Y SORBETES DE LA GRANJA AUDELIN (LECHE DE OVEJA)

2 BOULES/5 EUROS

3 BOULES/7 EUROS

GLACE: VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / CITRON / CARAMEL FLEUR DE SEL DE GRISSAN / CAFE

SORBET: MANGUE / POMME VERTE / MANDARINE

ICE CREAM: VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY / LEMON / GRISSAN FLEUR DE SEL CARAMEL / COFFEE

SORBET: MANGO / GREEN APPLE / MANDARIN

HELADO: VAINILLA / CHOCOLATE / FRESA / LIMÓN / CARAMELO FLEUR DE SEL DE GRISSAN / CAFÉ

SORBETE: MANGO / MANZANA VERDE / MANDARINA

MENU ENFANT / KID'S MENU / MENU DE NIÑOS (-12ANS)

PLAT + DESSERT + BOISSONS

14€

MAIN + DESSERT + DRINKS / PLATO + POSTRE + BEBIDA

SIROP A L'EAU (GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON, ORGEAT)

WATER SYRUP (GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, LEMON, ORGEAT)

JARABE DE AGUA (GRANADINA, MENTA, FRESA, LIMÓN, HORCHATA)

POISSON PANÉ OU NUGGETS VOLAILLE + LÉGUMES OU FRITES OU PÂTES

BREADED FISH OR CHICKEN NUGGETS + VEGETABLES OR FRENCH FRIES OR PASTA

PESCADO EMPANIZADO O NUGGETS DE AVES + VERDURAS O PATATAS FRITAS O PASTA

1 BOULE DE GLACE OU SORBET

1 SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET / 1 BOLA DE HELADO O SORBETE

LES PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES ET SERVICE COMPRIS

THE PRICES ARE INDICATED IN EUROS, ALL TAXES INCLUDED AND SERVICE INCLUDED

LOS PRECIOS ESTÁN INDICADOS EN EUROS, TODOS LOS IMPUESTOS INCLUIDOS Y EL SERVICIO INCLUIDO