

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*

SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET SEGMENTS D'ORANGE

ENDIVE SALAD WITH BLUE CHEESE AND ORANGE SEGMENTS

ENSALADA DE ESCAROLA CON QUESO AZUL Y GAJOS DE NARANJA

OU

OEUF PARFAIT BIO & VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

ORGANIC PERFECT EGG & MUSHROOMS VELOUTE

HUEVO PERFECTO HUEVO Y SETAS ATERCIOPELADAS

FILET DE MAIGRE, HOUMOUS AU CITRON CONFIT ET ÉMULSION GINGEMBRE

MEAGRE FILET, HUMMUS WITH CANDIED LEMON AND GINGER EMULSION

FILETE DE CORVINA, HUMMUS CON EMULSIÓN DE LIMÓN CONFITADO Y JENGIBRE

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

BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN

CHOCOLATE BROWNIE AND PECAN NUTS / BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUEZ DE PECÁN

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  	14€
PLATE OF COLD CUTS PLATO DE EMBUTIDOS	
PAN CON TOMATE 	7€
SUPPLEMENT JAMBON DE PAYS +3€ SUPPLEMENT HAM +3€ EXTRA JAMON +3€	
SÉLECTION DE FROMAGES  	12€
SELECTION OF CHEESES SELECCIÓN DE QUESOS	
TAPENADE OLIVES NOIRES ET TOASTS 	7€
BLACK OLIVE TAPENADE AND TOAST TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS Y TOSTADAS	

ENTRÉES / STARTERS / ENTRANDA

SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET SEGMENTS D'ORANGE  	11€
ENDIVE SALAD WITH BLUE CHEESE AND ORANGE SEGMENTS ENSALADA DE ESCAROLA CON QUESO AZUL Y GAJOS DE NARANJA	
OEUF PARFAIT BIO & VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  	12€
ORGANIC PERFECT EGG & MUSHROOM VELOUTE TERCIOPELO PERFECTO HUEVO Y SETAS BIO	
GRAVLAX DE SAUMON & FENOUIL REMOULADE AU CURRY 	15€
SALMON GRAVLAX & FENNEL CURRY REMOULADE GRAVLAX DE SALMÓN Y REMOULADE DE CURRY DE HINOJO	
FOIE GRAS POÊLÉ, COMPOTÉE DE MANGUE ET SAUCE AUX AGRUMES  	15€
SEARED FOIE GRAS, MANGO COMPOTE AND CITRUS SAUCE FOIE GRAS SELLADO, COMPOTA DE MANGO Y SALSA DE CÍTRICOS	



PLATS / MAIN COURSES / PLATOS

- CASSOULET MAISON**   **25€**
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**  **35€**
RIB STEAK OF BEEF, BABY POTATOES, SALAD AND PEPPER SAUCE
ENTRECOT DE TERNERA, PATATAS BABY, ENSALADA VERDE Y SALSA DE PIMIENTOS
- FILET DE MAIGRE, HOUMOUS AU CITRON CONFIT ET ÉMULSION GINGEMBRE**  **27€**
MEAGRE FILET, HUMMUS WITH CANDIED LEMON AND GINGER EMULSION
FILETE DE CORVINA, HUMMUS CON EMULSIÓN DE LIMÓN CONFITADO Y JENGIBRE
- RITTA DE L'ÉPI NUP AUX ÉPINARDS, CHAMPIGNONS ET ÉCUME DE SOJA**   **22€**
LOCAL PASTA WITH SPINACH, MUSHROOMS AND SOY FOAM
PASTA LOCAL CON ESPINACAS, CHAMPIÑONES Y ESPUMA DE SOJA
- SAINT JACQUES SNACKÉES, ENDIVES BRAISÉES ET SAUCE AUX AGRUMES**  **26€**
SNACKED SCALLOPS, BRAISED ENDIVES AND CITRUS SAUCE
VIEIRAS SNACK, ENDIBIAS ESTOFADAS Y SALSA DE CÍTRICOS
- SOURIS D'AGNEAU, FRÉGOLA SARDA, LÉGUMES DE SAISON ET JUS CORSÉ** **27€**
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**   **28€**
OCTOPUS TENTACLE, SWEET POTATO PUREE AND ROAST PUMPKIN, DOG SAUCE
TENTÁCULO DE PULPO, PURÉ DE BONIATO Y CALABAZA ASADA, SALSA PARA PERROS
- MEEZBURGER** **19€**
STEAK HACHÉ, FROMAGE, SAUCE DALLAS, CONFIT D'OIGNONS ROUGE, SALADE ET FRITES MAISON
BEEF BURGER , CHEESE, DALLAS SAUCE, CANDIED RED ONION, SALAD AND FRENCH FRIES
HAMBURGUESA DE TERNERA, QUESO, SALSA DALLAS, CEBOLLA MORADA CONFITADA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS



DESSERTS/ POSTRES

CRÈME CARAMEL  CREME CARAMEL CREMA DE CARAMELO	10€
BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN CHOCOLATE BROWNIE AND PECAN NUTS BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUEZ DE PECÁN	10€
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE FAÇON PAVLOVA PEAR POACHED IN RED WINE PAVLOVA STYLE PERA ESCALFADA AL ESTILO PAVLOVA DE VINO TINTO	10€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND CAFÉ OR TEA GOURMAND CAFE O TÉ GOURMAND	12€
GLACES ET SORBETS  ICE CREAM AND SORBETS HELADOS Y SORBETES	2 BOULES/5 EUROS 3 BOULES/7 EUROS
GLACE: VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / CITRON / CARAMEL / CAFE SORBET: MANGUE / POMME VERTE / MANDARINE	
ICE CREAM: VANILLA / CHOCOLATE / STRAWBERRY / LEMON / CARAMEL / COFFEE SORBET: MANGO / GREEN APPLE / MANDARIN	
HELADO: VAINILLA / CHOCOLATE / FRESA / LIMÓN / CAMELO / 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