



TAPAS

Brochette de morue aux olives et tomate séchée (pièce) Skewer of desalted cod cubes with olives and sun-dried tomato (piece)	3,70	Les classiques pommes de terre épicées The classic spicy potatoes	8,50
Petits calmars farinés et frits Batter fried baby squid	13,00	Œuf frit aux pommes de terre et copeaux de jambon ibérique Fried egg with potatoes and shaved Iberian ham	11,00
Roll brioché au tartare de filet de veau et mayonnaise au wasabi Veal tenderloin tartare brioche roll with wasabi mayonnaise	8,00	Croquettes de jambon (pièce) Iberian ham croquettes (piece)	2,75
Poulpe à la galicienne Galician octopus	21,00	Croquettes de cèpes (pièce) Mushroom croquettes (piece)	2,75
Jambon de porc ibérique nourri au gland coupé à la main Hand-shaved Iberian acorn-fed pork ham	23,00	Croquettes de crevettes (pièce) Shrimp croquettes (piece)	2,75
Pain plat à la tomate Tomato-rubbed flatbread	5,50	Tempura de broccolini à la sauce satay Tempura battered broccolini with satay sauce	7,50

RIZ ET PÂTES / RICE AND PASTA

Paella de légumes grillés à la sauce romesco Grilled vegetable paella with romesco sauce	21,50	Spaghetti Nero au pesto citron, petites crevettes et moules Spaghetti Nero with lemon pesto, baby shrimp and mussels	18,20
Paella de montagne aux saucisses et travers de porc et champignons Mountain paella with pork rib and sausages and mushrooms	24,30	Rigatoni à la sauce aux champignons et à la truffe Rigatoni with truffle and mushroom sauce	19,00
Paella aux fruits de mer avec crevettes, calmars et moules Seafood paella with shrimp, squid, and mussels	28,50	Macaroni Sanmartí de Caldes au choix: Sanmartí macaroni from Caldes to taste:	17,50
Fideuà aux calmars, crevettes, moules et aïoli Squid, shrimp and mussel fideuà with aioli	23,00	• Pesto / Pesto • Bolognaise classique / Classic Bolognese	

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau notifiqueu-ho al nostre personal i sol·liciti la carta d'al·lèrgògens.
*Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo a nuestro personal y solicite la carta de alérgenos

II

ENTRÉES ET SALADES / STARTERS AND SALADS

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental et ses croûtons Baked onion soup with emmental and croutons	12,00	Salade de burrata au pesto, pignons grillés, tomate confite et crème de vinaigre balsamique Burrata salad with pesto, toasted pine nuts, tomato confit and balsamic vinegar cream	16,50
Pain plat aux oignons nouveaux grillés à la sauce romesco, roquette et œuf poché Grilled spring onion flatbread with romesco sauce, rocket and poached egg	16,00	Salade César au poulet, fromage parmesan, œuf dur et bacon Caesar salad with chicken, Parmesan cheese, hard-boiled egg and bacon	17,70

VIANDES ET POISSONS / MEAT AND FISH

Cabillaud grillé aux haricots blancs DO Ganxet Grilled cod with DO Ganxet white beans	24,00	Entrecôte de bœuf de la ferme La Bassola, grillée, sauce au poivre vert, pomme de terre au four et poivron vert Grilled La Bassola beef ribeye, green pepper sauce, baked potato and green pepper	27,70
Saumon grillé à la purée de potiron, orange et son bouquet de fenouil Grilled salmon with mashed pumpkin, orange and fennel bouquet	24,60	Burger de bœuf dans un petit pain brioché avec du bacon, fromage, tomate, mayonnaise, concombre et laitue et ses frites Beef burger in brioche bun with bacon, cheese, tomato, mayonnaise, cucumber and lettuce with fries	22,30
Joue de porc ibérique à basse température, purée de céleri-rave et croustillant de kale Low-temperature Iberian pork cheek with celeriac purée and crispy kale	25,00		

NE PARTEZ PAS SANS GOÛTER À NOS DESSERTS ARTISANAUX !!

DON'T LEAVE WITHOUT TRYING OUR ARTISANAL DESSERTS!!

Gâteau au chocolat Guanaja 70% à l'écume de praliné noisette Guanaja 70% chocolate cake with hazelnut praline foam	8,90	Cheesecake aux fruits des bois W	8,75
Crème caramel à la vanille de Madagascar et noix de pécan caramélisées avec nata Crème caramel with Madagascar vanilla, candied pecans and cream	7,90	Cheesecake à la pistache Pistachio cheesecake	9,20
Fruit de saison coupé Sliced seasonal fruit	6,80	Truffes au chocolat noir (4 pièces) Black chocolate truffles (4 pieces)	4,00
		Lemon Pie Lemon Pie	7,90

Les prix sont en Euros avec 10 % de TVA incluse
Prices are in Euros with 10% of VAT included

Consommation minimale obligatoire (plat et boisson) / Mandatory minimum consumption (dish and drink)

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel de vous fournir le tableau des allergènes.

*Should you have food allergies or intolerances, please ask our staff for the allergen chart.