

PETITS PLATS • FROIDS & CHAUDS / SMALL PLATES • COLD & HOT

Les classiques pommes de terre épicées The classic spicy potatoes	10,80	“Bombe mallorquine” de génoise moelleuse, garnie de soubressade, miel et fromage de Mahón, avec une touche de paprika fumé Majorcan Bomb of soft sponge cake, filled with sobrasada, honey and Mahón cheese, with a touch of smoked paprika	8,50
Croquettes de jambon ibérique (5 p.) Iberian ham croquettes (5 pcs)	14,00	Cône de churros de pommes de terre à la truffe, mayonnaise aux anchois Truffled potato churros in a cone, with anchovy mayonnaise	13,10
Salmorejo de potiron rôtie, feta et graines de potiron Roasted pumpkin salmorejo, feta cheese and pumpkin seeds	13,40	Salade de poire confite, grenade, roquette et fromage bleu Candied pear salad with pomegranate, rocket and blue cheese	12,00
Roll de brioche aux figues “Coll de Dama”, copeaux de jambon et ricotta (1 p.) Brioche roll with “Coll de Dama” figs, ham shavings and ricotta (1 pc)	12,20	Salade de potiron rôtie, endive, moutarde, miel et noix Roasted pumpkin salad with endive, mustard, honey and walnuts	12,50
Jambon de porc ibérique nourri au gland coupé à la main Hand-shaved Iberian acorn-fed pork ham	25,00	Œuf au plat fermier, crevettes rouges à l’ail et pommes de terre au four Free-range fried egg with garlic red prawns and baked potatoes	18,25
Pain plat à la tomate Tomato-rubbed flatbread	5,50		
Tartare de thon, avocat et mangue, mayonnaise au miso et orange sur une tulipe croustillante de riz Tuna, avocado and mango tartare, with miso mayonnaise and orange on a crispy rice tuile	17,50		

RIZ ET PÂTES / RICE AND PASTA

Paella de légumes grillés à la sauce romesco Grilled vegetable paella with romesco sauce	21,50	Fideuà aux calmars, crevettes, moules et aioli Squid, shrimp and mussel fideuà with aioli	23,00
Paella de montagne aux saucisses et travers de porc et champignons Mountain paella with pork rib and sausages and mushrooms	24,30	Pappardelle de pasta fraîche, sauce aux champignons et à la truffe Fresh pappardelle with mushroom and truffle sauce	18,50
Paella aux fruits de mer avec crevettes, calamars et moules Seafood paella with shrimp, squid, and mussels	28,50	Rigatoni de semoule de blé dur, au choix avec pesto ou sauce bolognaise Semolina rigatoni, choice of pesto or Bolognese sauce	17,90

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.

VIANDES ET POISSONS / MEAT AND FISH

Cabillaud confit, sauce aux amandes et aux raisins Confit cod with almond and grape sauce	28,00	Côte de bœuf maturée de 500 g à la braise avec huile aux herbes (minimum 2 pers.) 500 g aged bone-in ribeye steak, grilled with herb-infused oil (minimum 2 pers.)	38,30
Sole à la braise, sauce à l'ail, aux câpres et une touche de citron Chargrilled sole with garlic, caper and a touch of lemon sauce	28,50	Burger de bœuf dans un petit pain brioché avec du bacon, fromage, tomate, mayonnaise, concombre et laitue Beef burger in brioche bun with bacon, cheese, tomato, mayonnaise, cucumber and lettuce	22,30
Steak juteux de porc ibérique grillé à la braise, glacé au teriyaki et au sésame Chargrilled Iberian pork skirt steak, glazed with teriyaki and sesame	24,00		

GARNITURES / SIDES

Pommes de terre frites croustillantes en quartiers Crispy fried potato wedges	9,00	Purée de patate douce Mashed sweet potatoes	6,00
Riz basmati à l'huile de coco et au sésame grillé Basmati rice with coconut oil and toasted sesame	6,00	Aubergine en tempura Tempura aubergine	6,00

DESSERTS ARTISANAUX, IMPOSSIBLE DE PARTIR SANS LES GOÛTER DON'T MISS OUR ARTISAN DESSERTS

Gâteau au chocolat Guanaja 70% à l'écume de praliné noisette Guanaja 70% chocolate cake with hazelnut praline foam	8,50	Cheesecake aux fruits des bois Wild berry cheesecake	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	8,00	Pavlova à la crème de vanille avec fruits rouges et pistaches caramélisées Vanilla cream pavlova with red berries and caramelized pistachios	8,80
Lemon Pie Lemon Pie	8,50	Truffes au chocolat noir (4 pièces) Black chocolate truffles (4 pieces)	4,00
Salade de fruits Fruit salad	7,50		

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.

IX