

Sunday february 22nd 2026 (2)

Dimanche 22 février 2026

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Crispy goat cheese salad with candied cherry tomatoes

Salade de fromage de chèvre croustillant avec tomates cerises confites

(1) (9)

Spinach and ricotta tortellini with homemade tomato sauce and cheese

Tortellini aux épinards et ricotta avec sauce tomate maison et fromage

(1) (7) (5)

Mussels with marinara sauce

Moules à la sauce marinara

(11) (10) (12) (9)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Carrot, potato and beans

Carotte, pomme de terre et haricots

Broth soup with pasta

Soupe de bouillon avec pâtes

(7) (4)

Grilled asparagus and romesco sauce

Asperges grillées et sauce romesco

(9) (6)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Traditionally roasted pork cheek

Joue de porc rôtie à la manière traditionnelle

(9)

Pals surf and turf Paella

Paella de Pals terre et mer

(9) (10) (11) (12)

Hake with green sauce, peas and asparagus

Merlu avec sauce verte petits pois et asperges

(11)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Grilled chicken thigh with vegetables

Cuisse de poulet grillée avec légumes

Potato and onion omelette

Omelette aux pommes de terre et oignons

(5)

Sea bass supreme with creamy sweet potato

supreme de bar avec purée crémeuse de patate douce

(11) (1)

1 DESSERT FROM OUR BUFFET

(Additional dessert +3€)

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

MENU PRICE / PRIX DU MENU

PER PERSON (VAT INCLUDED / TVA INCLUSE)

26€ WORKING DAYS

30€ WEEKENDS / HOLIDAY

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

1

MILK
LAIT



2

MUSTARD
MOUTARDE



3

LUPIN
LUPIN



4

CELERY
CÉLÉRI



5

EGG
OEUFS



6

NUTS
À COQUE



7

GLUTEN
GLUTEN



8

PEANUT
ARACHIDES



9

SULFITES
SULFITES



10

MOLLUSKS
MOLLUSQUES



11

FISH
POISSON



12

CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



13

SOY
SOJA



14

SÉSAME
SESAME

