

OUR SEASONAL SUGGESTIONS
NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Iberian ham with tomato bread (5€ supplement)
Jambon ibérique et pain aux tomates (supplément de 5€)
(7)

Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)
Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)
(1) (9)

Grilled fresh turbot with garnish (Supplement €8)
Turbot frais grillé avec sa garniture (Supplément 8€)
(11)

300g grilled beef entrecôte with green pepper sauce (Supplement €5)
Entrecôte de bœuf 300g grillée avec sauce au poivre vert (Supplément 5€)
(1) (9)

Duck confit with pears (Supplement €5)
Confit de canard aux poires (Supplément 5€)
(9)

Scampi with whisky sauce (Supplement €5)
Langoustines au whisky (Supplément 5€)
(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)
Sole grillée (Supplément 10€)
(7) (9) (11) (12)

LUNCH / DÉJEUNER
STARTERS / PREMIERS PLATS

Goat cheese salad
salade de fromage de chèvre
(1) (6) (7) (9)

Candied cod with brandada and toast
Morue confite avec brandada et toast
(1) (7) (11)

Roast cannelloni with bechamel
Cannellonis rôtis à la béchamel
(1) (7) (9)

SECOND COURSES/ DEUXIÈME COURS

Veal with mushrooms
Veau aux champignons
(7) (9)

Paella from Pals with seafood
Paella de Pals aux fruits de mer

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

Grilled Duroc pork secreto with green asparagus
Secreto de porc Duroc grillé aux asperges vertes
(1) (5)

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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
MILK LAIT	MUSTARD MOUTARDE	LUPIN LUPIN	CELERY CÉLERI	EGG OEUFs	NUTS À COQUE	GLUTEN GLUTEN	PEANUT ARACHIDES	SULFITES SULFITES	MOLLUSKS MOLLUSQUES	FISH POISSON	CRUSTACEANS CRUSTACÉS	SOY SOJA	SÉSAME SESAME
													