

*Sunday, 25th. August 2019 - Dimanche, 25 d'Août 2019*

## Lunch - Déjeuner

### Firsts - Premières

**Esqueixada of cod, tomato and vinaigrette of olives** - 11, 9,

*Esqueixada de marue, tomate et vinaigrette d'olives* - 11, 9,

**Artichoke hearts confit with ham and tender garlic**

*Cœurs d'artichaut confits au jambon et ail tendre*

**Watermelon gazpacho with curd cheese, anchovies and black olives**

*Gaspacho de melon d'eau avec fromage caillé, anchois et olives noires*

### Seconds - Secondes

**Seafood paella with rice of Pals** - 4, 9, 10, 11, 12

*Paella aux fruits de mer avec riz de Pals* - 4, 9, 10, 11, 12

**Cod fish confit at low temperature with ratatouille** - 11

*Morue confite à basse température avec ratatouille* - 11

## Dinner - Dîner

### Firsts - Premières

**Vichyssoise, chive and crusty bread**

*Vichyssoise, ciboulette et cruïser à pan*

**Our time vegetables: Potato, white beans and chard**

*Nos légumes du temps: Pommes de terre, haricots blancs et bette à carde*

### Seconds - Secondes

**Pork fillet with juice of roast and mushrooms risotto**

*Filet de porc avec jus de rôti et rissoto de champignons*

**Fried anchovy with "pipirrana"** - 11,7

*Anchois frite avec "pipirrana"* - 11,7

*And you can also choose between:*

*Et vous pouvez aussi choisir entre:*

### Firsts - Premiers

**Tortellini with parmesan cheese and pine nuts** - -7,3,1

*Tortellini avec fromage parmesan et pignons* -7,3,1

**Roast beef cake with tartar sauce, cherry tomatoes and cherry tomatoes** - 5, 7, 9

*Gâteau rôti au bœuf avec sauce tartare, tomates cerises et tomates cerises* - 5, 7, 9

**Veal carpaccio with parmesan and arugula salad (Supplement 3€)** - 1

*Carpaccio de veau au parmesan et rucula (Supplément 3€)* - 1

**Traditional gazpacho with its vegetable tartar and crusty bread** - 7, 9

*Gaspacho traditionnel avec son tartare de légumes et son pain croûté* - 7, 9

**Bread toast with Iberian ham (Supplement 5€)** - 7

*Toast de pain grillé avec jambon ibérique (Supplément 5€)* - 7

### Seconds - Secondes

**Grilled beef entrecote with mustard sauce** - 1, 2, 9

*Entrecôte de boeuf grillé à la moutarde* - 1, 2, 9

**Confit duck roasted with strawberries** - 9

*Canard confit rôti aux fraises* - 9

**Tuna tataki with mango and soy**

**(Supplement € 3)** - 11, 13, 9

*Tataki de thon avec mangue et soja*

*(Supplément 3€)* - 11, 13, 9



1  
Milk  
Lait



2  
Mustard  
Moutarde



3  
Lupin  
Lupin



4  
Celery  
Céleri



5  
Egg  
Oeuf



6  
Nuts  
À coque



7  
Gluten  
Gluten



8  
Peanut  
Arachides



9  
Sulfites  
Sulfites



10  
Mollusks  
Mollusks



11  
Fish  
Poisson



12  
Crustaceans  
Crustacés



13  
Soy  
Soja



14  
Sesame  
Sésame



15  
Healthy dish  
Plat sain

PRICE OF MENU: €19.50 - PRIX MENU : 19,50 € (Weekdays / Du lundi au vendredi - Drinks not included / Boissons non comprises)

PRICE OF MENU: € 25.00 - PRIX MENU : 25 € (Weekends and public holidays Non-guests - Includes water and a glass of wine / Les week-ends et jours teries clients non heberges - Eau et verre de vin compris)

Children's Menu for under 12s / Menu enfant jusqu'à 12 ans  
Dessert selection (1 per person) / Plusieurs desserts au choix (1 personne)  
Supplement for certain desserts € 2.00 / Supplément deuxième dessert 2,00 €  
Supplement for terrace menu € 3.00 / Supplément menu Terrasse 3,00 €  
Please ask our staff for information about allergies / Pour des renseignements sur les allergènes, veuillez demander à notre personnel