

## ENTRÉES / APPETIZERS

- Chips de pommes de terre à la truffe, espuma de manchego 11€
- Churros de manchego, dip au chorizo 18€
- Croquettes de bœuf, moutarde à l'ancienne 16€
- Croquettes de jambon ibérique, piment d'Espelette 19€
- Calamars, sauce tartare, citron vert 20€
- Falafel, menthe 18 €
- Paleta (jamón) de bellota 100% ibérico "Oro" (Pata Negra) 33€
- Chorizo de bellota 100% iberico 16€
- Manchego 19€
- Assortiment : pata negra, chorizo, manchego 24€

## SALADES

- Salade César au poulet 27€
- Homard belle-vue 75€ (*1/2 45€*)
- Tataki de thon rouge, salade thaïe, sorbet au jalapeño 32€
- Dorade, sauce française, salade 29€
- Poulpe, vinaigrette à la mandarine, salade de fenouil et agrumes 32€

## ENTRÉES

- Foie gras d'oie mi-cuit, chutney d'oignon rouge et dattes, balsamique, brioche 32€
- Foie gras poêlé, carotte, orange, noix de cajou 35€
- Ceviche de bar, pamplemousse, combava 32€
- Tartare de thon, gaspacho de mangue, basilic 30€
- Gambas XL, beurre aux herbes 30€
- Pommes Moscovite, crème aigre, crevettes grises, Famorez Oscietra Royal Caviar 15g 47€ (*optionnel 15g · 35€*)
- Toast aux champignons, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), beurre aux herbes 29€
- Timbale de crabe, pomme verte, concombre 31€
- Bisque de crevettes grises de la mer du Nord 28€
- Croquette de crevettes grises, sauce cocktail 26€
- Croquette au fromage, mayonnaise moutarde-miel 23€

## PLATS PRINCIPAUX – POISSON

- Cabillaud, jus au safran, croûte d'herbes 33€
- Bar, ratatouille, coulis de basilic 33€
- Homard, curry, couscous, amande 75€
- Bouillabaisse, poissons et fruits de mer, rouille 40€ (*optionnel : 1/2 homard · 25€*)
- Sole, meunière, notre salade 48€
- Anguille au vert 35€

## PLATS PRINCIPAUX – VIANDE

- Joues de porc mijotées, carbonnade, notre salade 34€
- Entrecôte Angus, sauce au poivre ou béarnaise, notre salade 39€
- Filet pur Angus, sauce au poivre ou béarnaise, notre salade 43€
- Côtelette d'agneau, sauce moutarde, légumes confits 35€
- Steak tartare, coupé au couteau, notre salade 34€
- Ris de veau croustillants, coulis de shiitaké et épinards 35€

**Tous nos plats principaux sont servis avec purée de pommes de terre, frites, gratin de pommes de terre ou riz.**

## PLATS DE RIZ

Paella royale : poulet, lapin, gambas, moules, calamars, coques 33€ par personne (*optionnel : homard +25€ par personne*) · minimum 2 personnes

Riz noir, poulpe, chorizo, paprika 33€ par personne · minimum 2 personnes

\*Ou demandez votre paella préférée.

## VÉGÉTARIEN

- Burrata, tomate, basilic 22€
- Salade thaïe, sorbet au jalapeño 23€
- Croquette au fromage, mayonnaise miel-moutarde 23€
- Toast aux champignons, beurre aux herbes 22€
- Linguini, crème de tomate, légumes façon pisto 24€
- Couscous, curry, tempura de légumes, amande 23€

## PLATS ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

- Filets de poulet panés façon chicken fingers, sauce tomate 16€
- Hamburger, oignons caramélisés 18€
- Dorade, épinards à la crème 22€
- Croquettes au fromage 1 pce 15€ / 2 pces 23€
- Croquettes de crevettes 1 pce 16€ / 2 pces 26€
- Steak enfant, jus de viande, notre salade 23 €

## DESSERTS

- Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, crème, tuile aux amandes 15€
- Café glacé, glace au café, espresso, crème, chocolat 15€
- Coupe colonel, sorbet citron, vodka ou cava 15€
- Tartelette aux pommes, glace vanille, sauce caramel, calvados 15€
- Moelleux au chocolat, glace vanille 15€
- Sabayon, glace vanille, salade de fruits rouges 15€
- Figues pochées au cava, glace vanille, crème framboise, amandes grillées 15€