

## First courses / Premiers cours

**CAESAR SALAD WITH CRUNCHY CHICKEN** (1) (7) (11)  
SALADE CÉSAR AVEC POULET CROUSTILLANT

**BURRATA SALAD WITH WINTER TOMATOES AND BASIL** (1) (6)  
SALADE DE BURRATA AVEC TOMATES D'HIVER ET BASILIC  
(SUPPLEMENT 2€)

**CREAM OR SOUP OF THE DAY** (Consultar al personal de sala)  
CRÈME OU SOUPE DU JOUR

**CRISPY GOAT CHEESE SALAD WITH CONFIT CHERRY TOMATOES** (1) (2) (7)  
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CROUSTILLANT ET TOMATES CERISES CONFITES

**BEEF CARPACCIO WITH CHALLOT VINAIGRETTE AND PARMESAN SHAVINGS** (1) (9)  
CARPACCIO DE BOEUF AVEC VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES ET COPEAUX DE PARMESAN  
(SUPPLEMENT 2€)

**TRUFFLED CHEESE WITH ANCHOVIES** (1) (2) (7) (11)  
FROMAGE TRUFFÉ AVEC DES ANCHOIS

**STEAMED SEASONAL VEGETABLES**  
LÉGUMES DE SAISON À LA VAPEUR

**LOW-TEMPERATURE EGGS WITH CONFIT POTATOES AND HAM** (1) (5)  
ŒUFS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC DES POMMES DE TERRE CONFITES ET DU JAMBON

**SPINACH AND RICOTTA TORTELLINI WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND CHEESE** (1) (5) (7)  
TORTELLINI AUX ÉPINARDS ET RICOTTA AVEC SAUCE TOMATE MAISON ET FROMAGE

**LEEK CAKE WITH CRISPY PRAWNS AND GORGONZOLA SAUCE** (1) (5) (7) (12)  
GÂTEAU DE POIREAUX AVEC CREVETTES CROUSTILLANTES ET SAUCE GORGONZOLA

**MUSSELS WITH MARINARA SAUCE** (7) (9) (10) (11) (12)  
MOULES À LA SAUCE MARINIÈRE

**GRATINATED MEAT LASAGNA** (7) (9)  
LASAGNE À LA VIANDE GRATINÉE

**SUNDAY: CARME'S MEAT CANNELLONI** (1) (7) (9)  
DIMANCHE: CANNELLONIS FARCIS À LA VIANDE DE CARME

## Second courses / Deuxième cours

**HAKE WITH GREEN SAUCE, PEAS, AND ASPARAGUS** (7) (9) (11)  
MERLU AVEC SAUCE VERTE, POIS ET ASPERGES

**GRILLED SEA BREAM WITH WINTER VEGETABLE PARMENTIER** (1) (11)  
DORADE GRILLÉE AVEC PARMENTIER DE LÉGUMES D'HIVER

**GRILLED SALMON SUPREME WITH VEGETABLE WOK** (11) (13) (14)  
SUPRÊME DE SAUMON GRILLÉE AVEC WOK DE LÉGUMES

**GRILLED SOLE WITH ASPARAGUS** (11)  
SOLE GRILLÉE AVEC ASPERGES  
(SUPPLEMENT 5€)

**FRESH GRILLED TURBOT** (11)  
TURBOT FRAIS GRILLÉ  
(SUPPLEMENT 5€)

**VEAL FRICANDÓ WITH MUSHROOMS** (6) (7) (9)  
FRICANDÓ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

**GRILLED LAMB RIB WITH GARLIC AIOLI AND VEGETABLES** (1) (5)  
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AVEC AÏOLI ET LÉGUMES

**PORK CHEEKS WITH PORTO SAUCE** (6) (9)  
JOUES DE PORC À LA SAUCE PORTO

**GRILLED ESCALOPES WITH ROQUEFORT SAUCE AND RUSTIC POTATOES** (1)  
ESCALOPES GRILLÉS AVEC SAUCE ROQUEFORT ET POMMES DE TERRE RUSTIQUES

**PORK TROTTERS WITH CAVA** (9)  
PIEDS DE PORC AU CAVA

**HOMEMADE DE CHICKEN MILANESE WITH CURRY MAYONNAISE** (5) (7)  
MILANESA DE POULET MAISON AVEC MAYONNAISE AU CURRY

**THURSDAY AND SUNDAY: SEAFOOD PAELLA** (9) (10) (11) (12)  
JEUDIS ET DIMANCHES: PAELLA MARINE

**300g GRILLED BEEF ENTRECÔTE WITH RUSTIC POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE** (1) (9)  
ENTRECÔTE DE BOEUF 300gr GRILLÉE AVEC POMMES DE TERRE RUSTIQUES ET SAUCE POIVRE VERT  
(SUPPLEMENT 3€)

**MENU PRICE / PRIX DU MENU**  
PER PERSON (VAT INCLUDED)

**26€**

WORKING DAYS

**30€**

WEEK-ENDS / HOLIDAYS

**DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU**  
BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU ENFANT



TO SWEETEN THE END OF YOUR MEAL, WE INVITE YOU TO DISCOVER OUR EXQUISITE HOMEMADE DESSERT BUFFET

POUR SUCRER LA FIN DE VOTRE REPAS, NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR NOTRE EXQUIS BUFFET DE DESSERTS FAITS MAISON

INCLUDED IN THE MENU: ONE DESSERT PER PERSON. ADDITIONAL DESSERT: 3€ SUPPLEMENT  
INCLUS DANS LE MENU : UN DESSERT PAR PERSONNE. DESSERT SUPPLÉMENTAIRE : SUPPLÉMENT DE 3€

ROOM SERVICE SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€ (FEES INCLUDED / FRAIS INCLUS)