



EVENING DINING / LA CUISINE DU SOIR

TRADITIONAL COLD DISHES / NOS CLASSIQUES FROIDS

Anchovy "gildas" (2 units) / Anchois marinés (2 unités) 5 €

Seasonal mixed-green salad / Salade verte de saison 9,5 €

Caesar-style salad / Salade façon "César" 14,5 €

Iberian ham (100 gr) with tomato-rubbed toast / Jambon ibérique (100 g) avec pain grillé à la tomate 23,75 €

Selection of cheeses with tomato-rubbed toast / Assortiment de fromages avec pain grillé à la tomate 19,75 €

Selection of artisan cold meats with tomato-rubbed toast / Assortiment de charcuteries artisanales avec pain grillé à la tomate 15 €

TRADITIONAL HOT DISHES / NOS CLASSIQUES CHAUDS

Potato omelette with tomato-rubbed toast / Omelette aux pommes de terre avec pain grillé à la tomate 10 €

Apple and curry croquettes with vegan fennel mayo (4 units) / Croquettes de pomme et curry avec végétarienne au fenouil (4 unités) 9 €

Skin-on chips with spicy tomato sauce / Frites rustiques, sauce brava 8 €

Classic cooked ham and cheese toasted sandwich / Croque-monsieur classique jambon-fromage 8,25 €

Crispy sobrasada sausage and Camembert toasted sandwich / Croque-monsieur sobrasada et camembert 9,25 €

Pizza with pesto, burrata and cherry tomatoes / Pizza au pesto avec burrata et tomates cerises 14 €

* Portion of tomato-rubbed toast / Portion de pain grillé à la tomate 4,5 €

THE ESSENTIALS / NOS INCONTOURNABLES

Thai carrot and coconut soup / Velouté thaï de carotte et coco 10 €

Meat and porcini cannelloni with truffled béchamel sauce / Cannelloni de rôti aux cèpes et béchamel à la truffe 15 €

Cava-stewed meatballs with wild mushrooms / Boulettes mijotées au cava avec champignons 15 €

Baby squid with onion and saffron / Petits calamars aux oignons et safran 16 €

Monkfish and cardamom cannelloni with a seafood cream sauce / Cannelloni de lotte et cardamome avec crème de fruits de mer 16 €

SWEET FINISH / FINAL DULCE

Artisan ice creams / Glaces artisanales 5,5 €

Hot dark chocolate cake with almond and bergamot ice cream / Gâteau chaud au chocolat noir avec glace à l'amande et à la bergamote 8,5 €

Creamy cheese and red fruit verrine / Verrine crémeuse au fromage et fruits rouges 7,5 €

Assorted seasonal fruits / Assortiment de fruits de saison 8 €



Fish
Poisson



Nuts
Fruits à coque



Molluscs
Mollusque



Soybeans
Soja



Sulphites
Sulfites



Gluten



Seafood
Fruits de mer



Lactose



Egg
Œuf



Mostassa
Mostaza



Vegan
Végane

Please inform the waiting staff in case of any food allergy or intolerance. Some products may contain traces.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer le personnel de service. Certains produits peuvent contenir des traces.