

On picore

Croquetas ibérique 11
Croquettes fondantes au chorizo,
mayonnaise au citron vert

Houmous 13
Purée de pois chiches, sauce tahini,
pois chiches marinés, pickles d'oignons
rouges

Gambas croustillantes 15
Mayonnaise épicée

Charcuterie ibérique bellota 19
Paleta ibérique, chorizo bellota, câpres

On goûte

Carpaccio de boeuf 18
Carpaccio de langue de boeuf cuite au
bouillon, persillade, pickles d'oignons
rouges, citron jaune

Poulpe à la gallega 30
Tentacule de poulpe, beurre persillé,
pommes de terre grenailles, tomates
confites, pousses d'épinards

Travers de cochon 24
Travers à la sauce basque Xipister,
pommes de terre grenailles

Saumon bénédicte 20
Brioche, saumon fumé, oeuf fermier,
sauce hollandaise, guacamole, pickles de
piment, mesclun, graines de sésames

Le déjeuner

du lundi au vendredi

Le Plat 17
Entrée / Plat *ou* Plat / Dessert 23
Entrée / Plat / Dessert 29

On partage

Fettuccine à la truffe 28
Fettuccine fraîches à la crème de truffe
noire, copeaux de truffe fraîches,
parmigiano

Carpaccio de bar 22
Bar français, huile d'olive, poivre vert,
piment d'espelette, oeufs de truite,
ciboulette

Arrosticini 25
Brochettes d'agneau marinées au miel
cuitent à la plancha, légumes de saison
fondants
*Les arrosticinis sont des petites brochettes de
viande typique du Sud de l'Italie.*

Greens

Risotto & Butternut 22
Risotto, crème de butternut, parmigiano,
huile d'olive, thym frais

Grosse burrata des Pouilles 21
Burrata (300g), tomates cerises, huile
d'olives infusée au basilic, olives noires
séchées, fleur de sel, pinsa romana

Tabbouleh de quinoa 15
Quinoa, pousses d'épinards, pois chiches
torréfiés, feta, tomates confites,
vinaigrette au jus de pomme, herbes
fraîches

Nos belles pièces à partager

Entrecôte Angus 300g 42
Sauce chimichurri, pommes de terre
fondantes

Filets de bar 350g 34
Bar français pleine mer, fleur de sel,
enveloppé dans des feuilles de bananier

Côte de boeuf 1kg 92
Côte de boeuf saisi à la plancha, jus de
viande

*Nos viandes et poissons sont accompagnés de
pommes de terre fondantes sautées et légumes
de saison.*

Nos viandes sont d'origine EU et Argentine.

Les desserts

Tarte citron en mille morceaux 11
Crumble aux amandes, crème de citron,
sorbet citron et basilic, chantilly, citron
confits

Tiramisu 10
Crème mascarpone, biscuits à la cuillère
imbibés au café, cacao en poudre

Dessert du jour 8
Voir l'ardoise du chef

Crème de café 6
Crème de café glacé et sucrée

Glaces & sorbets BIO
de la maison Terre Adélice
vanille, chocolat, noisettes, framboises,
citron & basilic, pêche de vigne 3 | 6 | 9

Les lambins

Jusqu'à 10 ans 14

Filet de poisson OU nuggets de poulet
Accompagnement pommes allumettes

OU Penne rigate, sauce tomate maison

Mousse au chocolat OU coupe glacée
Deux parfums au choix



Nibble

Iberico Croquetas 11

Home-made melting and crispy croquettes with mild chorizo, lime mayonnaise

Hummus 13

Chickpea dip, tahini, red onions pickles

Crispy gambas 15

Spicy mayonnaise

Iberico charcuterie 19

Iberico paleta, iberico bellota chorizo, capers

Taste

Beef carpaccio 18

Beef tongue cooked in stock, parsley and garlic, red onions pickles, lemon

Roasted octopus 30

Roasted octopus tentacle, parsley butter, baked potatoes with spinach, dried tomatoes

Pork spare rib 24

Farmhouse pork spare rib with «Xipister» Basque sauce

Salmon benedict 20

Brioche, smoked salmon, free range egg, hollandaise sauce, guacamole, roasted sesame and hazelnuts, chili pickles

Lunch

from monday to friday

Main course 17

Starter / Main course *or* Main course / Dessert 23

Starter / Main course / Dessert 29

Share

Truffled fettuccine 28

Fresh fettuccine with black truffle cream, fresh truffle, parmigiano

Sea bass carpaccio 22

Sea bass, olive oil, green pepper, Espelette pepper, trout eggs, chive

Arrosticini 25

Lamb kebabs marinated in honey and cooked 'à la plancha', with melting seasonal vegetables

Arrosticinis are small meat kebabs typical of southern Italy.

Greens

Risotto & Butternut 22

Risotto, butternut cream, parmigiano, olive oil, fresh thyme

Large burata 21

Burrata (300g), cherry tomatoes, infused olive oil with basil, fine sea salt, pinsa romana

Quinoa tabbouleh 15

Quinoa, spinach, roasted chickpeas, feta, candied tomatoes, apple juice vinaigrette, fresh herbs

Best things to share

Angus rib steak 300g 42

Chimichurri sauce, roasted baby potatoes

Sea bass fillets 350g 34

French sea bass wrapped in banana leaf, fine sea salt, roasted baby potatoes and seasonal vegetables

Beef rib 1kg 92

Beef ribs grilled «à la plancha», meat juice

Our meats are from EU and Argentina.

Desserts

Destroyed lemon pie 11

Almonds crumble, lemon curd, lemon & basil sorbet, chantilly, lemon confit

Tiramisu 10

Mascarpone cream, coffee-soaked sponge biscuits, cocoa powder

Dessert of the day 8

See the chef's menu

Iced coffee cream 6

Sweetened iced coffee cream

Ice creams & sorbets BIO

from Terre Adélice
vanilla, chocolate, hazelnuts, raspberries, lemon & basil, peach 3 | 6 | 9

Kids

Up to 10 years old 14

Fish fillet *OR* nuggets

Served with french fries

OR Penne rigate, homemade tomatoes

sauce

Chocolate mousse *OR* ice cream cup

Two flavors of your choice

