

- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS



 Végétarien

Salade d'automne au jambon Serrano, copeaux de Parmesan, raisins, noix.

Autumn salad with Serrano ham, Parmesan shavings, grapes and walnuts.

S : 10.90€ L : 17.90€

Bouillon de légumes façon Thaï vermicelles de riz et brochette de gambas.

Thai-style vegetable broth with rice vermicelli and prawn skewer.

S : 11.90€ L : 18.90€

Tataki de bœuf sauce caramel au soja et huile au sésame, roquette.

Beef tataki with soy caramel sauce, sesame oil, and arugula.

S : 12.00€ L : 21.90€

Croustade aux champignons (champignons poêlés aux fines herbes, crème, vin blanc et feuilleté).

Mushroom croustade (sautéed mushrooms with fresh herbs, cream, white wine, and puff pastry).



11.50€

Poke bowl d'automne végétarien (crudités, œufs durs, Parmesan, céréales).

Autumn vegetarian poke bowl (raw vegetables, hard-boiled eggs, Parmesan, cereals).



S : 10.50€ L : 14.90€

LES PLATS / MAIN COURSES



Ballotine de suprême de poulet aux girolles, linguines en persillade.

Ballotine of chicken supreme with chanterelle mushrooms, linguine with parsley and garlic.

22.90€

Burger Catalan (bun épicé, tomme Catalane, mayo paprika fumé, sucrose, chiffonnade de chorizo).

Catalan burger (Spicy bun, Catalan tomme cheese, smoked paprika mayo, baby romaine, and sliced chorizo).

21.90€

Lasagne végétarienne aux légumes, coulis de tomates, Parmesan et roquette.

Vegetarian lasagne with seasonal vegetables, tomato coulis, Parmesan, and arugula.



18.90€

Poisson du marché, vinaigrette à la noisette torréfiée, poireaux et panais en 2 textures.

Catch of the day with roasted hazelnut vinaigrette, leek and parsnip two ways.



24.90€

Rognons de veau aux 2 moutardes, légumes et spätzles.

Veal kidneys with two mustards, vegetables, and spätzle.

21.90€

Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade verte.

Hand-cut beef tartare with French fries and green salad.

21.90€

LES DESSERTS / DESSERTS



Île flottante, crème anglaise et amandes grillées.

Floating island with vanilla custard and toasted almonds.

7.50€

Crumble de prunes à la cannelle, glace vanille.

Plum crumble with cinnamon and vanilla ice cream.

8.00€

Tiramisu au café.

Classic coffee tiramisu.

8.50€

Viennois au chocolat.

Viennese hot chocolate with whipped cream.

8.00€

Cheesecake et son coulis de fruits rouges.

Cheesecake with red berry coulis.

8.00€

Coupe glacée (3 boules)

Ice cream sundae (3 scoops)

7.50€