LES ENTRÉES

Macédoine de légumes aux poissons fumés	€ 12,00
Foie gras maison, pain à l'huile de truffe	€ 22,00
Crevettes, dés de légumes, sauce soupe de poisson andalou	€ 14,00
Tartare de thon piquant nappé d'un œuf a la poêle	€ 16,00
Filets de sardines et salade aux artichauts	€ 17,00
Steak tartare sur millefeuille de patate et jaune d'œuf cru	€ 21,00
Jambe de poulpe dans sa soupe de patate	€ 28,00
Tomates, salade de miettes de pain, anchois au vinaigre	€ 12,00
Houmous maison, épices en poudre, pain sarde	€ 10,00
Salade vivante dans sa vinaigrette, gazpacho de tomates vertes *	€ 8,00
Gyozas aux légumes *	€ 8,00

PLATS VÉGÉTARIENS *

Artichauts, alioli d'amandes, vanille *	€ 14,00
Falafel avec pesto de roquette *	€ 14,00

POISSONS

Maigre, céleri-rave, potiron et ail noir	€ 21,00
Lotte aux épices, amandes, beurre blanc et hollandaise	€ 25,00
Joue de thon caramélisée, salade thaïe et patates	€ 28,00

VIANDES

Sanglier, champignons, carottes et vanille	€ 21,00
Filet mignon de bœuf au romarin fumé, ail noir et Guinness *	€ 33,00
Longe de porc ibérique, millefeuille de patates	€ 24,00

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Barquette de frites	€ 6,50
Bol de légumes à l'huile de sésame	€ 6,50
Salade au saumon fumé	€ 7,50
Pain et huile d'olive	€1.50

DESSERTS

Gin Tonic – le boisson classique transformé en dessert	€ 8,00
Mojito - rhum, citron vert, menthe et canne à sucre	€ 8,00
Sandía - dessert rafraichissant à base de pastèque	€ 8,00

* Végétarian * Pas servi dans le bar à ciel ouvert