

À partager

Patatas bravas 6€
mojo des Canaries épicée et aioli
à l’ail rôti [g · œ] •

Pain coca à la tomate 5€
grillé, à l’huile d’olive et au
sel de Maldon [g] •

Jambon ibérique 19€
tranché à la main

**Plateau de fromages
et de charcuterie** 20€
sélection de fromages et
de charcuteries d’ici et d’ailleurs
[pl · n]

**“Croquetas” aux champignons
truffés** 2€
rôti de champignons, truffes et pain
japonais (1 u.) [g · œ · pl]

“Croquetas” de jambon 2€
de jambon ibérique
(1 u.) [g · œ · pl]

“Mikiloko”, yogurt, pain de maïs 9€
courgette, pomme, concombre et sauce
tzatziki [pl] •

Tacos de saumon 10€
croustillants de maïs accompagnés d’avo-
cat, vinaigrette à la noix de coco, et endi-
ve frisée [p · sl · s]

**Courbine marinée style
“takoyaki”** 14€
courbine marinée a la soupe miso, cro-
quant et mayo tartare
[p · oe · g · s · sl]

“Bao” de queue de boeuf 8€
pain de bao vapeur, queue de boeuf
et pomme [g · sl · c]

Poulet croustillant au chipotle 14€
batonnets de poulet confit croustillant,
mayo chipotle [g · pl · oe]

Plats

Salade de légumes 9€
pois gourmands, avocat, bimi, grenade
et vinaigrette aux agrumes [sl] •

Salade de tomates 9€
tomates de saison confites, petits oignons
et piment doux [sl] •

Pizetta d’escalivade d’aubergine 9€
escalibada au miel de canne, fromage feta,
olives kalamata [pl · g · ss · sl · n] •

Ceviche de daurade 18€
daurade marinée, agrumes, oignons rouges,
coriandre, bonite et mais [p · c]

Tartar de thon rouge 18€
thon mariné, pack choy, algue nori et sauce
ponzu [p · sl · s · ss]

Poulpe a la plancha 22€
croustillant avec romesco au kimchi
[ml · g · sl · n]

Riz au secret ibérique 22€
porc au secret ibérique tendre et trompettes de
la mort [c · sl]

Tataki de boeuf 22€
boeuf maturé, criolla, frites et sauce verte
[sl]

Sans fourchette

Burger classique 16€
boeuf maturée, oignon caramélisé,
fromage Mahón, sauce BBQ et pommes de terre
[g · sl · pl]

Focaccia “Apulia” 12€
pesto de tomates, piments “escalivados”
et scamorza [g · pl · n] •

Sandwich Katsu 10€
de poulet croustillant, pickles et sauce hoisin
[g · s · oe · sl · pl]

À deux cuillères

Tiramisu au matcha 6€
crème de thé matcha et biscuit aux boudoirs
[g · pl · œ] •

Pomme à la mousse de crème catalane 6€
pommes au four et amandes
[g · pl · œ] •

Cheesecake au mascarpone 6€
au caramel mou et aux amandes caramélisées
[g · pl · œ · n] •

Chocolat et passion 6€
biscuit au chocolat, crème de citron et
fruit de la passion [g · œ · pl] •

Fruits frais 6€
fruits frais coupés •

Crème glacée artisanale 6€
assortiment de sorbets et glaces [pl] •

ALLERGÈNES

• Veggie [g] Gluten [c] Crustacés
[n] Noix [c] Céleri [s] Soja [p] Poisson
[œ] Œuf [m] Moutarde [ml] Mollusques
[ss] Sésame [cc] Cacahuètes [sl] Sulfites
[lu] Lupins [pl] Produits laitiers

*Si vous avez des allergies ou des
intolérances alimentaires dont vous pensez
que nous devrions être informés, ou si
vous souhaitez plus d’informations sur les
ingrédients d’un plat, veuillez en informer
notre personnel.*

Supplément terrasse: 10 %

Cuisine ouverte de 12h à 23h

Pour les nostalgiques

Cannellonis au rôti et au parmesan 12€
recette traditionnelle avec sauce béchamel
et parmesan [g · c · sl · pl]

Macaronis de grand-mère 11€
oignons et tomates sautés avec porc haché
et poulet rôti [g · c · sl · pl]