



## MENU PRINTEMPS / ÉTÉ 2020

### APÉRITIFS

<b>ASSORTIMENT DE 8 CROQUETTES</b> (Viande, champignons, brandade de morue et crevettes rouges).	7,00 €
<b>MINI CANELONES ASSORTIES GRATINÉES AVEC BECHAMEL</b> (Champignons au fromage, viande, brandade de morue et foie de truffe).	6,00 €
<b>TWISTER AUX CREVETTES ET SAUCE ROMESCO</b> (6 unités)	7,00 €
<b>«TORPEDO» AUX CREVETTES ET SAUCE TERIYAKI</b> (6 unités)	7,00 €
<b>TEMPURE DE LÉGUMES À LA SAUCE DE SOJA</b>	5,00 €
<b>ASSORTIMENT DE SAMOSAS</b> (Oignon caramélisé aux noisettes et épinards aux crevettes)	5,00 €
<b>FOIE MICUIT</b> (Accompagné de pistaches et de confiture de tomates)	9,00 €
<b>MAGRET DE CANARD SUR COLIS DE POIRES</b>	9,50 €
<b>POMMES DE TERRE STYLE «EL TAST»</b>	5,00 €

### PLAT PRINCIPAL

<b>SALADE FRÂICHE</b> (Aux fruits naturels, fromage frais avec vinaigrette aux pistaches)	8,00 €
<b>CRÈME MELON FROIDE AU JAMBON IBÉRIQUE CROQUANT</b>	8,00 €
<b>ASSORTIMENT DE SAUCISSES IBÉRIQUES</b>	14,00 €
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	12,00 €
<b>ASSORTIMENT DE SAUCISSES IBÉRIQUES ET FROMAGES</b>	14,00 €
<b>JAMBON IBÉRIQUE</b>	15,00 €
<b>DEUX TARTARES DE SAUMON</b> (Fumé et mariné avec sauce avocat)	14,00 €
<b>CARPACCIO DE VEAU AU FROMAGE PARMESAN</b>	11,00 €
<b>CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ AUX OEUFS DE TRUITE</b>	13,00 €

## VIANDES GRILÉE

SECRET IBÉRIQUE		12,00 €
HAMBURGUER «BLACK ANGUS»	200GR	10,00 €
SAUCISSE DE VALLS		9,00 €
CUISSE DE POULET		9,00 €
DEMI LAPIN		9,00 €
ENTRECÔTE	250GR	16,50 €
FILET DE VEAU	250GR	21,00 €
VIANDE D'AGNEAU		13,00 €

## POISSON GRILÉE

SEICHE GRILLÉE		12,00 €
SAUMON GRILLÉ		15,00 €
THON GRILLÉ À L'HUILE D'AJONJOLI		12,00 €
FILETS DU PAGEL GRILLÉS		16,00 €
OCTOPE GRILLÉE À L'HUILE DE POIVRE	280GR	18,50 €

### RACCORDS:

CHIPS  
POMMES DE TERRE GRILLÉES  
ESCALIVADA (poivrons et aubergines)  
ASPERGES VERTES  
SAUCE AU POIVRE VERT  
SAUCE AU FROMAGE  
SAUCE FOIE

## PAIN

PAIN DE VERRE AVEC TOMATE	2,50 €
PAIN DE LA MAISON	1,50 €

## DESSERTS

JUS D'ORANGE NATUREL AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE		5,00 €
FRUITS NATURELS		6,00 €
SORBÈTE DE MOJITO / CITRON / MANDARINE		5,00 €
DIVERS CRÈME GLACÉE AUX TROIS BOULES		5,00 €
COULANT CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE		5,00 €
TIRAMISÚ STYLE «EL TAST»	-FAIT À LA MAISON-	6,00 €
DESSERT FROID DU JOUR	-FAIT À LA MAISON-	5,00 €
TRUFFES AU CHOCOLAT		5,00 €
GÂTEAU DE CAROTTE	-FAIT À LA MAISON-	6,00 €
CRÈP DU CHOCOLAT À LA CRÈME FRÂICHE	-FAIT À LA MAISON-	5,00 €
TATIN DE POMME AVEC GLACE AU NOIX DE COCO		5,00 €
"MUSIQUE" (fruits secs) AVEC LIQUEUR		5,00 €

## GIN TÒNICS



BEEFEATER LONDON DRY  
SEEGRAM'S EXTRA DRY  
BOMBAY SAPPHIRE  
BULLDOG  
PUERTO DE INDIAS  
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY € 6,50

HENDRICK'S  
PINK 47  
MARTIN MILLER'S  
G'VINE  
CITADELLE € 8,00

209  
MARE  
BROOKLYN  
BOTANIC W&H ULTRA PREMIUM  
MANO DE BUDA € 9,00