

Ouvert du mardi au samedi
de 12h à 13h45
de 19H15 à 21H30

CARTE MIDI

Menu du 25 août au 28août

Réservation au
06.60.41.87.39
ou sur Instagram

Entrée + Plat + Dessert = 23€
Entrée+ Plat OU +Dessert = 19€
Plat unique = 15€

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de tomates cerises | Pêche | Ricotta | Basilic



Salade de PDT | Poitrine confite | Cheddar fumé | Savora



PLAT AU CHOIX

Paleron de veau | Pois chiche | Citron confit | Harissa



Aubergines rôties | Sauce Miso | Condiment figue piment |

Noisettes



DESSERT AU CHOIX

Assiette des “fromages de Manon” & “Lait ptit Béarnais”

Riz Au lait | Crème Caramel | Amandes



Dessert du Jour



Soja



Crustacés



Lactose



Fruits à coques



Poisson



Moutarde



Gluten



Vinaigre



Oeuf



Sésame



Lupin



Céleri



Ail

Origine viande : FRANCE

Open from Tuesday to Saturday
from 12 p.m. to 1:45 p.m.
from 7:15 p.m. to 9:30 p.m.

LUNCH MENU

Menu from August 25th to August 28th

Reservation at
06.60.41.87.39
or on Instagram.

Starter + Main course + Dessert = €23
Starter + Main OR +Dessert = €19
Single dish = 15€

STARTER (CHOICE OF)

Cherry Tomato Salad | Peach | Ricotta | Basil



Potato Salad | Confit Pork Belly | Smoked Cheddar | Savora



MAIN COURSE (CHOICE OF)

Veal Chuck | Chickpeas | Preserved Lemon | Harissa



Roasted Aubergines | Miso Sauce | Fig & Chilli Condiment | Hazelnuts



DESSERT (CHOICE OF)

Selection of cheeses from “Fromages de Manon” & “Lait P’tit Béarnais”

Rice Pudding | Caramel Cream | Almonds



Dessert of the Day

 Soy	 Crustaceans	 Milk	 Tree nuts	 Fish	 Mustard
 Gluten	 Sulphites	 Eggs	 Sesame	 Lupin	 Celery
			<i>Meat origin: France</i>	 Ail	

Abierto de martes a sábado
de 12:00 a 13:45
de 19:15 a 21:30

Menú del mediodía

Menú del 25 de Agosto al 28 de Agosto

Entrada + plato + postre = 23 €
Entrada + plato /O/ plato + postre = 19 €
Plato único = 15 €

Reservas:
Tel. 06 60 41 87 39
o vía Instagram

ENTRADAS A ELEGIR

Ensalada de Tomates Cherry | Melocotón | Ricotta | Albahaca



Ensalada de Patatas | Panceta de Cerdo Confitada | Cheddar Ahumado | Savora



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Palerón de Ternera | Garbanzos | Limón Confitado | Harissa



Berenjenas Asadas | Salsa de Miso | Condimento de Higo y Chile | Avellanas



POSTRE A ELEGIR

Tabla de quesos de « Fromages de Manon » y « Lait P'tit Béarnais »

Arroz con Leche | Crema de Caramelo | Almendras



Postre del día

 Soja

 Crustáceos

 Leche

 Frutos secos

 Pescado

 Mostaza

 Gluten

 Sulfitos

 Huevo

 Cacahuets

 Altramuces

 Apio

 Ail

Origen de nuestras carnes: Francia

CARTE SOIR

Menu du 20 août au 9 septembre

45euros // Prix TTC service compris

A PARTAGER POUR TOUTE LA TABLE

Tartare de veau | Anchois de Cantabrie | Sarrasin soufflé



Croque Crevette et Coppa | Mayo Yuzu Kosho



Tomate marinée | Basilic | Feta | Jalapeño



PLAT AU CHOIX

Joue de Boeuf confite | Carottes | Gremolata | Jus ail noir



Seiche | PDT | Portobello | Sauce poivre | Salicornes



Fregula | Légumes Ratatouille | Glace Burrata | Basilic | Pignons



Option assiette des “Fromages de Manon” & “Lait P’tits Béarnais” +10 €

DESSERT AU CHOIX

Ganache Vanille | Namelaka | Praliné



Dessert du jour



Soja



Fruit de mer



Lactose



Fruits à coques



Poisson



Moutarde



Gluten



Vinaigre



Oeuf



Sésame



Lupin



Céleri



Ail

Origine viande : FRANCE

DINNER MENU

Menu from August 20th to September 9th

€45 – VAT and service included

STARTER DISHES TO SHARE

Veal Tartare | Cantabrian Anchovies | Puffed Buckwheat



Shrimp & Coppa Croque | Yuzu Kosho Mayo



Marinated Tomato | Basil | Feta | Jalapeño



PLAT AU CHOIX

Braised Beef Cheek | Carrots | Gremolata | Black Garlic Jus



Cuttlefish | Potatoes | Portobello | Pepper Sauce | Samphire



Fregula | Ratatouille Vegetables | Burrata Ice Cream | Basil | Pine Nuts



Optional Cheese selection from “Manon” & “Lait P’tits Béarnais” +€10

DESSERTS (CHOICE OF)

Vanilla Ganache | Namelaka | Praline Dessert of the day



Desert of the day



Soy



Crustaceans



Milk



Tree nuts



Fish



Mustard



Gluten



Sulphites



Eggs



Sesame



Lupin



Celery



Garlic

Meat origin: France

CARTA DE CENA

Menú del 20 de Agosto 9 de Septiembre
45 € IVA incluido – servicio incluido

PARA COMPARTIR ENTRE TODA LA MESA

Tartar de ternera | Anchoas del Cantábrico | Trigo sarraceno inflado



Croque de gambas y coppa | Mayonesa de yuzu kosho



Tomate marinado | Albahaca | Feta | Jalapeño



PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Carrillera de ternera confitada | Zanahorias | Gremolata | Jugo de ajo negro



Sepia | Patatas | Portobello | Salsa de pimienta | Salicornia



Fregula | Verduras de ratatouille | Helado de burrata | Albahaca | Piñones



Opción: Tabla de “quesos de Manon” y “Lait P’tits Béarnais” +10 €

POSTRES (A ELEGIR)

Ganache de vanilla | Namelaka | Praliné



Postre del día



Soja



Marisco



Lactosa



Frutos secos



Pescado



Mostaza



Gluten



Vinagre



Huevo



Sésamo



Lupin



Apio



Ajo

Origen de nuestras carnes: Francia