



FRANÇAIS

RAW BAR

HUÎTRES GILLARDEAU N°2

NATURE Prix par pièce	5,5
AVEC CEVICHE AU CITRON VERT Prix par pièce	6,5
AU TARTARE DE CREVETTES Prix par pièce	7,5
SÉLECTION D'HUÎTRES 2 de chaque. 6 unités	36
2 HUÎTRES + 2 COUPES DE CAVA	22
CAVIAR "CALVISIUS" ROYAL DE SIBERIE 10 g de caviar d'esturgeon de Sibérie	24
CAVIAR + 2 COUPES DE CAVA	34
LOBSTER ROLLS Mini-brioche farci au homard. Une pièce	14
2 LOBSTER ROLLS + 2 COUPES DE CAVA	38
TIRADITO DE SAUMON ET AVOCAT avec une sauce sweet chili	22
CEVICHE CORVINA à la mangue, noix de coco et citron vert	23
TARTARE DE THON ROUGE avec toast Mexicain, avocat et mayonnaise de chipotle	24
TARTARE DE BOEUF avec oeuf au plat et frites	26

ENTRÉES

SALADE DE BURRATA avec tomate, basilic, pignons de pin et olives noires	16
SALADE D'AVOCAT avec mâche, tomates cerises, mangue et noix de coco	17
SALADE FRAÎCHE GAMMARUS Avec de la ventrèche de thon	16
OMELETTE OUVERTE À LA CREVETTE ROUGE , girolles et poitrine de porc ibérique	28
RIGATONI À LA CRÈME DE CÈPES foie gras et truffe	16
MOUSSE DE FOIE GRAS MI-CUIT avec fruit de la passion et pistaches	17
JAMBON IBÉRIQUE	28
ANCHOIS FRITS avec mayonnaise au citron	16
CALMARS À LA TEMPURA à la sauce tartare	19
CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE	15
OURSINS farcis et gratinés. 5 pièces	29
POULPE GRILLÉ avec velouté de pomme de terre et sauce kimchi	26
MOULES À LA VAPEUR à l'huile d'olive, poivre et citron	16
ASSORTIMENT DE COQUILLAGES à l'ail et au piment. Moules, palourdes, couteaux, coques et pétoncles. Idéal pour 2 personnes	42

PAINS

PAIN À LA TOMATE et à l'huile d'olive vierge extra	4,5
PAIN RUSTIQUE AU LEVAIN avec huile d'olive vierge extra et fleur de sel	5,5

Nous tenons à votre disposition des informations sur la teneur en allergènes de nos plats.

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes:
céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites,
graines de lupin et mollusques



FRANÇAIS

RIZ

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

RIZ NOIR à la seiche et aux palourdes	24
FIDEUÁ. Nouilles, grosses crevettes, calmars et aioli	24
FIDEUÀ AU POULPE, stracciatella de burrata et huile pimentée	28
PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON, shiitake et kale	23
RISOTTO aux cèpes, asperges vertes et parmesan (option végétane à la truffe)	24
PAELLA MER ET MONTAGNE avec langoustines, seiche, porc et saucisses	24
PAELLA AU MAGRET DE CANARD ET FOIE	28
PAELLA TARTARE DE THON ROUGE	25
PAELLA SENSE FEINA aux crevettes, moules et lotte. Tout épluché, décortiqué et coupé	26
RIZ GAMMARUS. Riz crémeux au homard	38
PAELLA AU HOMARD ET AUX CREVETTES ROUGES	45

ES LLAMÀNTOL FRIT

Homard sauté avec pommes de terre et oeufs au plat

45

FRUITS DE MER GRILLÉS

Idéal pour 2 personnes

Homard, crevettes, langoustines, calmar, palourdes, couteaux, cocques, pétoncles et moules

140 (70 pp)

VIANDES

POULET ET GNOCCHIS à la sauce parmesan, shiitakés et câpres	22
HAMBURGER DE BOEUF ANGUS GRILLÉ avec lard fumé, fromage et frites	19
CÔTES DE PORC avec sauce barbecue et pommes de terre gratinées	26
STEAK & FRIES Entrecôte 350g avec frites et sauce chimichurri	32
FILET DE BOEUF CAFÉ DE PARIS avec pommes de terre rôties et champignons	34
T-BONE DE BOEUF MATURÉ 1KG avec des pommes de terre rôties, légumes et salade. Idéal pour 2 personnes	90

POISSON

FILET DE SAUMON GRILLÉ avec gremolata, carottes, purée de pommes de terre et vinaigrette tiède à l'échalote	26
CALAMARS GRILLÉS avec petits légumes et pommes de terre confites	26
LOTTE ENTIÈRE GRILLÉE avec ail, piment et pommes de terre cuites au four	27
TURBOT À LA BRAISE à l'aillade au style de Bilbao	36
BAR AU FOUR À BOIS pommes de terre, oignon et tomate	35

Nous tenons à votre disposition des informations sur la teneur en allergènes de nos plats.

En raison des caractéristiques de nos procédés de cuisine tous les plats de la carte peuvent contenir les traces suivantes: céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, œufs, arachides, soja, produits laitiers, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites, graines de lupin et mollusques