



## SUGGESTIONS

### MOULES MARINIÈRES

MOULES EN SAUCE MARINIÈRE ÉLABORÉE  
AVEC DE L'AIL TENDRE, DES OIGNONS,  
DES POIVRONS, DES TOMATES ET DES HERBES FRAICHES,  
DU VIN BLANC ET DU PAPRIKA DOUX - 17,10 €

### GAMBONS ÉCARLATES À L'AIL

SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE, AVEC DE L'AIL, DU PAPRIKA  
ET DU PERSIL, SERVIS AVEC DES TOASTS  
DE PAIN DE CAMPAGNE - 20,35 €

### PAELLA MIXTE

"SOFRITO" (AIL, OIGNON ET TOMATES SAUTÉES)  
DE SEICHE, POULET ET PORC, GAMBAS, LANGOUSTINES,  
PALOURDES ET MOULES - P.P 24,15 €

### PAELLA AUX FRUITS DE MER

"SOFRITO" (AIL, OIGNON ET TOMATES SAUTÉES) DE SEICHE,  
DES CALAMARS, DES LANGOUSTINES, DES CREVETTES,  
DES PALOURDES, DES GAMBAS ET DES MOULES - P.P 33,25 €

### TAGLIATELLES AU PESTO ET AU JAMBON IBÉRIQUE

PÂTES SAUTÉES AU PESTO DE FEUILLES DE ROQUETTE  
ET DÉCORÉES DE FEUILLES DE ROQUETTE FRAICHES,  
CROUSTILLANT DE JAMBON IBÉRIQUE,  
PIGNONS DE PIN, FROMAGE SEC ET TOMATES SÉCHÉES - 18,85 €  
(VOUS POUVEZ COMMANDER AVEC DES PÂTES SANS GLUTEN)

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS (CERTIFIÉ)

GRILLÉE, AVEC DU SEL AUX HERBES "D'ES TRENC",  
ACCOMPAGNÉE DE FRITES MAISON ET D'UNE POÊLÉE  
DE LÉGUMES DU JARDIN - 30,35 €

### DOS DE SAUMON À LA PLANCHA À LA VINAIGRETTE D'AGRUMES

AVEC DE LA SALADE ET DES FRITES MAISON - 25,95 €

### ROULÉ DE BAR RÔTI ET AÏOLI AU CITRON VERT

SUR UN WOK DE LÉGUMES CROQUANTS ET DES POMMES  
DE TERRE CUITES À L'EAU - 24,55 €



VISA



T.V.A.  
comprise

#### Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



Céleri



Sésame



Fruits à  
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites