

ENTRÉE/TAPAS

Ham croquetas, Romanesco sauce (1 pièce)	2
Oyster Mr Dupuch (1 pièce)	3
Grilled zucchini and eggplant with feta	10
Farm egg, truffled ham	11
Carpaccion of Artichoke's heart, avocado	12
Homemade vegetable gazpacho	12
Plate of truffled ham	12
Plate of iberico ham	12
Ravigote veal's head	13
Crispy prawns, thaï sauce	13/24
Grilled squid, parsley, garlic and chorizo	13/24
Cesar salad	13/24
Seabream ceviche and guacamol	14/25
Tomateos and burrata with homemade pesto	14
Plate of Bellota ham	20
Foie gras, homemade terrine	22

VIANDES

**All our meats are served with fries, homemade mashed potatoes and salad. Extra side 3€.*

Elbow macaroni, truffled ham and comté	22
Grilled Aveyron sausage with mashed potatoes	22
Beef tartare, fries and salad	23
Grilled blood pudding*	24
Confit duck leg*	25
Grilled iberic pork flank steak*	26
Grilled veal's kidney*	26
Roasted Andouillette 5A*	28
Grilled L Bone*	30
Grilled Rib of veal 400 gr*	30
Duck breast 300 gr*	30
Grilled Rib of Beef (pour 2 people.)*	85

POISSONS

Breaded hake, tartare sauce*	26
Grilled sea bream, vegetables and sauce vierge	28
Cod, aioli sauce and eggplant caviar	28

VÉGÉTARIEN

Lasagna with sun-drenched vegetables and salad	22
--	----

DESSERTS

Tiramisu	8
Rice pudding, salted caramel	8
Chocolate mousse	9
Crème brûlée	9
Lemon meringue pie	9
French toast, vanilla ice cream and salted caramel	9
Café gourmand	10
Chocolate profiteroles	11
Strawberry, watermelon soup and yogurt ice cream	11
Plate of Elodie's cheese	14

ENTRADAS/TAPAS

Croquetas de jamón (1 pieza)	2
La perla de Mr Dupuch, ostra (1 pieza)	3
Calabacines y berenjenas a la parrilla con feta	10
Huevo de granja, jamón trufado	11
Carpaccio de corazón de alcachofa, aguacate	12
Gazpacho de verduras casero	12
Plato de jamón con trufa	12
Plato de jamón ibérico	12
Cabeza de ternera, salsa ravigote	13
Gambas crujientes, salsa thai	13/24
Calamares a la plancha, chorizo y perejil	13/24
Ensalada César	13/24
Ceviche de dorada y aguacate	14/25
Tomates y burrata con pesto casero	14
Plato de jamón Bellota	20
Hígado graso, terrina casera	22

CARNES

Acompañan con patatas, puré de patatas o ensalada. Suplemento 3 €

Coquillettes con jamón trufado, queso viejo Comté	22
Salchicha de Aveyron a la parrilla, puré de patatas	22
Tartar de buey, patatas, ensalada	23
Morcilla a la parrilla*	24
Muslo de pato confitado a la parrilla*	25
Abanico de cerdo ibérico a la parrilla*	26
Riñón de ternera a la parrilla*	26
Andouillette asada 5A *	28
Filete de buey a la parrilla*	30
Chuletón de ternera a la parrilla 400 g*	30
Magret de pato entero a la parrilla 300 g*	30
Chuletón de buey a la parrilla (para 2 persona.)*	85

PESCADO

Merluza empanada, salsa tártara*	26
Dorada a la plancha con verduras y salsa vierge	28
Bacalao, salsa alioli y caviar de berenjena	28

VEGETARIANO

Lasaña de verduras del sol, ensalada	22
--------------------------------------	----

POSTRES

Tiramisú	8
Arroz con leche, caramelo de mantequilla salada	8
Mousse de chocolate	9
Crema quemada	9
Tarta de limón merengada	9
Panes perdidos, helado de vainilla y caramelo	9
Café con mini-postres	10
Profiteroles con chocolate	11
Sopa de fresas y sandía con helado de yogur	11
Plato de quesos de Élodie	14

ANTIPASTI / TAPAS

Crocchette di prosciutto (1 pezzo)	2
La perla di Mr Dupuch, ostrica (1 pezzo)	3
Zucchine e melanzane grigliate con feta	10
Uovo contadino, prosciutto al tartufo	11
Carpaccio di cuore di carciofo, avocado	12
Gazpacho di verdure fatto in casa	12
Piatto di prosciutto al tartufo	12
Piatto di prosciutto iberico	12
Testa di vitello, salsa ravigote	13
Gamberi croccanti, salsa thai	13/24
Calamari alla piastra con chorizo e prezzemolo	13/24
Insalata Caesar	13/24
Ceviche di orata e avocado	14/25
Pomodori e burrata con pesto fatto in casa	14
Piatto di prosciutto Bellota	20
Foie gras, terrina fatta in casa	22

CARNI

Servito con patatine fritte, purè di patate fatto in casa e insalata. Supplemento €3.

Coquillettes con prosciutto al tartufo, Comté	22
Salsiccia dell'Aveyron alla griglia, purè di patate	22
Tartare di manzo, patatine fritte, insalata	23
Sanguinaccio alla griglia*	24
Coscia d'anatra confit alla griglia*	25
Bavette di maiale iberico alla griglia*	26
Rognone di vitello alla griglia*	26
Andouillette arrosto 5A*	28
Controfiletto di manzo spesso alla griglia*	30
Costa di vitello spessa alla griglia 400g*	30
Petto d'anatra intero alla griglia 300 g*	30
Costata di manzo alla griglia (per 2 pers.)*	85

PESCI

Merluzzo impanato, salsa tartara*	26
Orata alla piastra con verdure e salsa vierge	28
Merluzzo, salsa aioli e caviale di melanzane	28

VÉGÉTARIANO

Lasagna con verdure del sole, insalata	22
--	----

DOLCI

Tiramisù	8
Riso al latte, caramello al burro salato	8
Mousse al cioccolato	9
Crème brûlée	9
Crostata al limone meringata	9
Pane perduto, gelato alla vaniglia e caramello	9
Caffè goloso	10
Profiteroles al cioccolato	11
Zuppa di fragole a anguria con gelato allo yogurt	11
Piatto di formaggi di Élodie	14