

**Appetizers / Apéritifs**

100% Iberian ham "Glass flatbread" with tomato  
Jambon 100% ibérique Coca "de vidre" à la tomate  
28,00€ 4,00€

Penny bun mushroom croquettes  
Croquettes aux olives  
8,00€

100% Iberian ham croquettes  
Croquettes au jambon 100% ibérique  
8,00€

Anchovies from L'Escaña  
Anchois de L'Escaña  
7,00€

Fried artichokes  
Artichauts frits  
8,00€

**Salads and Starters / Salades et entrées**

Grilled Goat cheese salad with roasted vegetables, plums,  
honey and black beer vinaigrette  
Salade au chèvre chaud accompagnée d'escalivada et de  
prunes, avec une vinaigrette au miel à la bière brune  
11,00€

Duck ham salad with tinted pear, pickled red onion and  
aged Modena balsamic vinaigrette.  
Salade au jambon de canard avec une poire colorée, de l'oignon  
rouge confit et vinaigre balsamique de Modène vieilli  
15,00€

Warm beef carpaccio with seasonal mushrooms  
Carpaccio de bœuf tiède avec des champignons de saison  
18,00€

Cured salmon with beetroot, yuzu cream, squid ink crispie  
and sprouts  
Saumon séché accompagné de betterave, d'une crème au  
yuzu, d'un croustillant d'encre de seiche et de pousses  
14,50€

Caramelized ni-cut foie with Sauternes jelly and toasted  
walnut bread  
Foie gras ni-cuit caramélisé avec une gelée de Sauternes  
et du pain aux noix toasté  
16,50€

Classic onion soup  
Soupe à l'ail classique  
8,00€

Poached egg with French potato sticks, toasted foie shavings  
with hazelnut oil and Iberian ham  
Œuf poché accompagné de frites allumettes, de macreux  
de foie gras à l'huile de noisette toastée et de jambon ibérique  
15,00€

"Gargouille" of mixed seasonal vegetables  
Gargouille de légumes de saison  
15,00€

Burrata cheese  
Burrata  
18,00€

**Rice and Pasta / Riz et pâtes**

Liquid risotto with txanguro crab  
Risotto liquide de txanguro  
16,00€

Tagliatelle with fresh sautéed mushrooms  
and truffle with butter and Parmesan cheese  
veloute  
Tagliatelles fraîches sautées aux champignons  
accompagnées d'un velouté de beurre de  
truffe et de parmesan  
15,00€

Cured cheese risotto and crispy Iberian  
pork joints  
Risotto de fromages affinés et croustillant  
de jambon ibérique  
12,50€

Black rice with cuttlefish  
Riz noir à l'encre de seiche  
15,50€

Spaghetti with baby eels and chili pepper  
Spaghetti aux gales, succédané de civette)  
et aïoli  
12,50€

**Meat / Viandes**

Our classic steak tartar with ecological  
beef and fries and salad bouquet  
Notre steak tartare classique de viande Bio,  
pommes allumettes et bouquet de salade  
24,00€

Honeyed rack of veal with "Café de  
Tokyo" sauce  
Carré de veau tendre à la sauce "Café de  
Tokyo"  
20,00€

Strich steak with 3 peppers and port neuf potatoes  
Filet aux 3 poivres accompagné de pommes port-neuf  
24,00€

Lamb medallion roasted at low temperature  
with roasted peach and mint  
Médallion d'agneau à basse température, pêche  
cuite au four et menthe  
16,00€

Duck magret with pistachio, dried apricots and  
roasted sweet potato  
Magret de canard laqué à la pistache, aux oreilles  
d'ail et à la patate douce grillée  
16,00€

Suckling pig terrine with mango chutney,  
Figueras onion, ginger and oafaway  
Terrine de cochon de lait au chutney de mangue,  
à l'oignon de Figueras, au gingembre et au café  
19,00€

Our house burger with mushroom sauce  
Notre hamburger à la sauce aux champignons  
18,00€

**Fish / Poissons**

Confit of cod with sautéed Santa Pau beans,  
tomato confit, Kalamata olives, red onion and  
honey  
Cabillaud confit accompagné d'un sauté de haricots  
de Santa Pau, de tomates confites, d'olives de  
Kalamata, d'un oignon rouge et de miel  
18,00€

Mackerel prepared at low temperature with sage  
and olivado served with creole sauce  
Maquereau à basse température à la sauge et à la  
coriandre servi avec une sauce créole  
13,00€

Monkfish crusted in black olives, celery  
mousseline and caramelized fenel  
Lotte en croûte d'olives noires, mousseline de  
oignon et fenouil caramélisé  
27,00€

Fish market fresh selection seasonal prepared  
Poisson de la criée préparé selon la saison  
à/m

Charcoal grilled shrimp Ceviche  
Ceviche cuit sur pierre  
20,00€

Grilled octopus tentacles with spiced potato,  
paprika oil and Iberian pork joints  
Tentacules de poulpe à la braise avec des pommes  
de terre fumées, huile au paprika et jambon  
ibérique  
20,00€

*Nous sélectionnons tous nos produits avec le plus grand soin, en veillant scrupuleusement à ce qu'ils soient de saison et de grande qualité.  
 Nos recettes ne contiennent pas de produits ni de procédés chimiques. Elles sont toutes élaborées avec des techniques de cuisson artisanales. Nos recettes sont saines et écologiques.  
 Nous ne sélectionnons que des poissons sauvages, des viandes et des légumes écologiques et de grande qualité.*

*Our products are strictly selected based on quality and the season.  
 In our recipes, there are no chemical products or processes, only handmade cooking techniques. Sustainable and healthy recipes.  
 The fish are always wild and the meat and vegetables are ecological and high range.*

10% VAT included / TVA de 10% incluse

**Desserts / Desserts** (We make all of our desserts ourselves / Tous nos desserts sont fait maison)

Fine apple pie with vanilla ice cream  
Tarte fine aux pommes et glace vanille  
(Needs 10 min. to be made / 10 min. de préparation)  
6,50€

Chocolate coulant muffin with toffee  
Fondant au chocolat et toffee  
7,50€

Drunken carrot cake with cardamom ice cream  
Gâteau de carottes au rhum avec une glace à la cardamome  
7,50€

Sliced fresh fruit  
Fruits crus  
5,00€

Pear tarte tatin  
Tarte Tatin à la poire  
6,50€

Chocolate "Anarchy"  
Anarchie de chocolat  
7,50€

Pavlova  
Pavlova  
6,50€

Various sorbets and ice creams  
Assortiment de glaces et sorbets  
6,00€

10% VAT included  
TVA de 10 % incluse