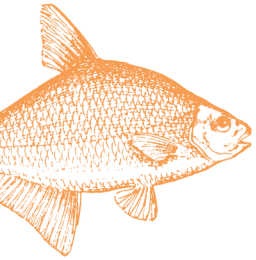


# NOS TAPAS



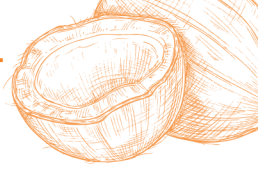
<b>Planches</b> Au choix : Jambon ibérique ou Manchego ou Mixte	17
<b>Pan con tomate</b>	7
<b>Patatas Bravas</b>	8
<b>Croquettes de jambon</b>	9
<b>Tomates Burrata</b> & son pesto maison	14
<b>Trio d'artichauts braisés</b> (nature, chèvre & jambon)	14
<b>Poireaux vinaigrette en mosaïque</b>	12
<b>Pattes de calamars grillées à la Catalane</b>	12
<b>Ceviche ou tartare du moment</b>	18
<b>Palourdes en persillade</b>	15
<b>Tataki de magret</b> & légumes de saison	18
<b>Aubergines parmigiana</b> (tomate, jambon & parmesan)	15



# NOS GRILLADES

<b>Saucisse Catalane</b>	18
<b>Entrecôte</b>	28
<b>Poisson entier</b>	29
<b>Filet de maigre braisé &amp; sa vierge de légumes</b> (pour 2 personnes)	69
<b>Côte de bœuf Tagliata +/-1KG</b> roquette, tomate, balsamique (pour 2 personnes)	69

# NOS DESSERTS



## Tiramisu

Spéculoos & Nutella

10

## Crème Catalane

& sa boule de glace Rousquille

10

## Cheese cake glacé

Banane, Spéculoos & confiture de lait

11

## La Pulpeuse

3 boules de glace citron de Sicile arrosées de crème de citron artisanale

12

## Fraîcheur des îles

Demi coco givrée, ananas rôti, boule chocolat & vanille Bourbon

14

## Glaces des Alpes



Citron de Sicile, Pêche de vigne, Vanille Bourbon, Chocolat, Barbe à papa, Éclats de Daim

**1 Boule** 3,50

**2 Boules** 6

**3 Boules** 9



# NOS CAFÉS

## Espresso

Rond et équilibré

2.20

## Espresso origine Brazil

Doux et satiné

2.50

## Capuccino

Grand cru Nespresso surmonté de mousse de lait et de poudre de cacao

3.50

## Latte macchiato

Mélange de lait chaud, mousse de lait onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso

4

## Irish coffee

Mélange d'un Grand Cru Nespresso et d'une touche de whisky surmonté de chantilly

12

## Italian coffee

Mélange d'un Grand Cru Nespresso et d'une liqueur d'amande surmonté de chantilly

12