

Bread (made from ecological products)1,90 €
Pain (élaboré avec des produits écologiques)1,90 €

COLD STARTERS

HORS D'OEUVRE FROIDS

| | |
|---|--------|
| RED LOBSTER AND PRAWN SALAD SALADE DE HOMARD AVEC GROSSES CREVETTES | 32,00€ |
| WARM GOAT CHEESE SALAD WITH HAM SALADE TIÈDE DE FROMAGE DE CHEVRE ET JAMBON | 16,00€ |
| FRESH GREEN SALAD SALADE VERTE | 9,00€ |
| ACORN CURED "BELLOTA" HAM JAMBON DE GLAND IBERIQUE | 24,50€ |
| ANCHOVIES FROM SANTURCE MACERATED IN BALSAMIC VINEGAR ON A BED OF TOMATOES SANTURCE'S ANCHOIS MACÉRÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE SUR UN LIT DE TOMATES | 13,50€ |
| CARPACCIO OF FILET STEAK WITH FLAKES OF PARMESAN CARPACCIO DE FILET DE BOEUF AVEC PARMESAN | 17,50€ |
| SHRIMP AND COD CARPACCIO WITH SPIDER-CRAB VINAIGRETTE CARPACCIO DE MORUE ET CREVETTES À LA VINAIGRETTE AU CRABE | 17,00€ |
| CARPACCIO OF TUNA WITH ANCHOVY DRESSING CARPACCIO DE THON À LA VINAIGRETTE D'ANCHOIS | 12,50€ |
| SALMON AND MONKFISH CARPACCIO WITH FOIE GRAS CARPACCIO DE LOTTE ET SAUMON AU FOIE GRAS | 17,00€ |
| COD, SEAFOOD AND LOBSTER COCKTAIL COCLTAIL DE HOMARD, FRUITS DA MER ET MORUE | 29,00€ |
| PRAWN AND COD SALAD WITH TRUFFLE SALADE DE MORUE ET GROSSES CREVETTES À LA TRUFFLE BLANCHE | 19,00€ |

SOUPS

SOUPES

| | |
|--|--------|
| FISH SOUP WITH SHELLFISH SOUPE DE POISSONS ET FRUITS DE MER | 14,00€ |
| GAZPACHO GASPACHO | 8,50€ |

HOT STARTERS

HORS D'OEUVRE CHAUDS

| | |
|--|--------|
| GARLIC SHRIMP CREVETTES À L'AIL | 22,00€ |
| BABY CUTTLFISH: SAUTEED OR WITH ONIONS PETITES SEICHES : SAUTÉES OU AVEC DES OIGNONS | 25,00€ |
| SAUTEED FRESH PASTA WITH SHRIMPS AND MUSHROOMS PÂTES FRAICHES SAUTÉES AVEC CREVETTES ET CHAMPIGNONS | 17,00€ |
| GRILLED RAZOR CLAMS COUTEAUX GRILLES | 16,00€ |
| STEAMED COCKLES COQUES À LA VAPEUR | 16,00€ |
| CLAMS OF "CARRIL" IN WHITE WINE PALOURDES DE "CARRIL" AU VIN BLANC (300 g) | 29,00€ |
| MUSSELS: STEAMED OR FISHERMEN STYLE MOULES: À LA VAPEUR / À LA MARINIÈRE | 8,50€ |
| SEASONAL VEGETABLES GRILLED LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS | 14,00€ |
| TAGLIATELLE WITH LOBSTER AND BASIL TOMATO SAUCE TAGLIATELLE AU HOMMARD ET SAUCE TOMATE AU BASILIC | 32,00€ |

DEEP FRIED STARTERS

EN BEIGNETS

| | |
|--|--------|
| SHRIMP IN TEMPURA BATTER CREVETTES À LA TEMPURA | 16,00€ |
| SQUID RINGS IN BATTER CALAMARS EN BEIGNETS | 16,00€ |
| BABY CUTTLFISH PETITES SEICHES | 24,00€ |
| COD FRITTERS BEIGNETS DE MORUE | 12,00€ |
| SEAFOOD CROQUETTES CROQUETTES DE FRUITS DE MER | 9,00€ |
| FRIED SMALL FISH PETITS POISSONS FRITS | 12,00€ |

Kitchen schedule continue from 12:00 A.M - 11:30 P.M.
Le programme de la cuisine continue de 12:00 H. - 23.30 H.

We have private longes and group menus
Nous avons des salons privés et des menus en rouples.