CUADRO

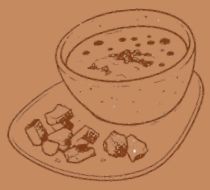
First and second course, or second course and dessert · €15.90
First and second course, with dessert or coffee · €18.90

FIRSTS

GOLDEN POLENTA
corn and cheese fritters with herb sauce

FRESH SALAD
seasonal leaves, fresh fruit, nuts and vinaigrette

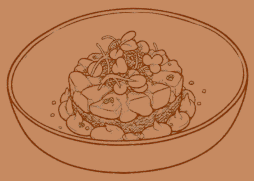
HOMEMADE CROQUETTES 3U
flavor of the day



HUMMUS DUO
classic and beetroot with crudités

CREAM OF THE DAY
prepared every morning

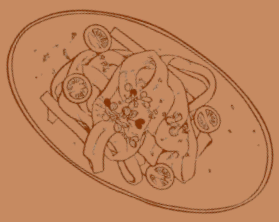
SECONDS



PORK CHEEK BAOS 2U
pork with pickled onions and a side salad

SALMON TARTARE
with wild rice and avocado cream

FISH OF THE DAY
according to market, always fresh



MEAT OF THE DAY
and its side dish, ask your waiter

ITALIAN PASTA
with homemade vegetarian sauce

DESSERTS

FRESH SEASONAL **FRUIT**
ARTESANAL CHOCOLATE AND VANILLA **ICE CREAM**
HONEY AND MATÓ WITH CANDIED NUTS

DRINK

All non-alcoholic drinks, beer or glass of house wine

**includes sourdough bread*

menu of the day

CUADRO

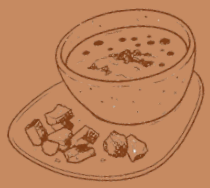
Entrée et plat principal, ou plat principal et dessert · 15,90 €
Entrée et plat principal, avec dessert ou café · 18,90 €

PREMIER PLAT

POLENTA DORÉE
beignets de maïs et de fromage à la sauce aux herbes

SALADE FRAÎCHE
feuilles de saison, fruits frais, fruits secs et vinaigrette

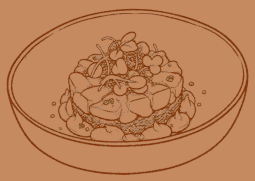
3U CROQUETTES MAISON
goût du jour, voir carte



DUO DE HOUMOUS
classique et betterave avec crudités

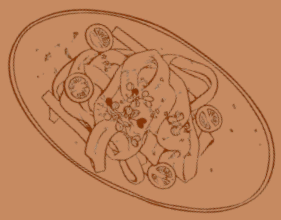
CRÈME DU JOUR
préparé chaque matin en cuisine

SEGOND PLAT



BAOS DE PORC 2U
joues de porc aux oignons marinés et salade

TARTARE DE SAUMON
avec du riz sauvage et de la crème d'avocat

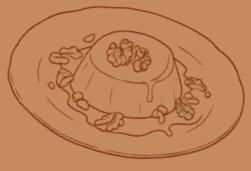


POISSON DU JOUR
Selon le marché, toujours frais

VIANDE DU JOUR
et son accompagnement, demandez à votre serveur

PÂTES ITALIENNES
avec une sauce végétarienne maison

DESSERTS



FRUITS FRAIS DE SAISON
GLACE ARTISANAL AU CHOCOLAT ET À LA VANILLE
MIEL ET MATÓ AVEC DES NOIX CONFITES

BOISSON

Toutes les boissons sans alcool, bière ou verre de vin maison

**comprend du pain au levain*

menu du jour