

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

24€

FROM MONDAY TO FRIDAY EXCEPT FESTIVITY DAYS
DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

Includes bread Comprend pain.

Drinks not included. VAT included Boissons non comprises. TVA inclus

ECO bread with tomato and olive oil 3€
Pain ECO avec tomate et huile d'olive 3€

Starters Entrée

Frozen watermelon gazpacho soup with garnish and bread croutons

Gaspacho de pastèque surgelé avec croûtons

Salad with lettuce, smoked salmon, green apple and strawberry vinaigrette

Salade de laitue, saumon fumé, pomme verte et vinaigrette aux fraises

Monterosa tomato with goat cheese crumbs, anchovies and mint dressing

Tomate Monterosa avec fromage de chèvre, anchois et vinaigrette à la menthe

Penne Rigate pasta with Iberian ham carbonara and Parmesan cheese tile

Penne Rigate avec carbonara au jambon ibérique et tuile de fromage Parmesan

Grilled vegetables with Romesco sauce

Légumes grillés à la sauce Romesco

Grilled octopus with pumpkin parmentier and lemon velouté (suppl. €4 per person)

Poulpe grillé avec parmentier de potiron et velouté de citron (suppl. 4€ par personne)



Main Course Plat Principal

Grilled cod with sautéed beans from Santa Pau

Morue grillée avec haricots de Santa Pau sautés

Grilled veal entrecôte with braised vegetables in fine herbs and blue cheese sauce

Entrecôte de bœuf grillée avec légumes braisés aux fines herbes et sauce au fromage bleu

Risotto with seasonal mushroom's with truffle à la minute

Risotto avec champignons de saison et truffe à la minute

Eggplants stuffed with vegan bolognese

Aubergines farcies à la bolognaise végétalienne

Grilled monkfish with crayfish sauce and sweet potato puree (suppl. €6)

Lotte de mer avec sauce aux écrevisses et purée de patate douce (suppl. 6 €)

Grilled veal tenderloin with truffled mashed potatoes, boletus and trumpets of death (suppl. €6)

Filet de bœuf grillé aux trompettes de la mort, cèpes, pommes de terre truffées (suppl. 6€)

Lobster rice cooked in our charcoal oven (every 2 people, suppl. €6 per person)

Riz avec homard cuit au charbon de bois (pour 2 personnes, suppl. 6 € par personne)



Dessert Dessert

Fresh fruit salad

Salade de fruits de saison

Chocolate brownie with walnuts and crème brûlée ice cream

Brownie au chocolat et noix avec glace à la crème brûlée

The traditional rice pudding

Le traditionnel riz au lait

Bulgarian yogurt ice cream with fruits

Glace au yaourt bulgare et fruits