

Carta del mediodía



Entrantes

- Brioche tostado con ajo y perejil ① ③ ⑦ 5,00€
- Degustación de tomate: tomate asado, sorbete de tomate y coulis de tomate, reducción de vinagre balsámico ⑫ 9,00€
- Falafel de garbanzos « Maison Bastide », salsa de yogur griego y cebollino ⑦ 10,00€
- Jamón cocido francés cortado en finas lonchas, mantequilla de pepinillo y pan nórdico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto de perejil rizado y almendras tostadas ⑦ ⑧ 11,00€

Carnes

- Suprema de pollo francés empanada, 14,00€
salsa de leche de coco, mango y cúrcuma ① ③
- Hamburguesa de toro de Camarga confitado 16,00€
durante 10 horas, brandada de bacalao al ① ④ ⑦ ⑩ ⑪
estilo de Nîmes y queso de oveja de Lozère
- Corte de carne, (Precio según mercado)
seleccionado del día

Pescados

- Filete de lubina a la plancha, salsa chimichurri 14,00€
④
- Ceviche de atún ikejime, vinagreta de fresa, 16,00€
pepino y albahaca, encurtidos de cebolla roja ④ ⑫
- Pescado del día (Precio según mercado)
según llegada

Guarniciones

- Patatas fritas caseras 5,00€
- Arroz de Camarga al vapor, condimento de limón confitado y tomate seco ⑫ 5,00€
- Lechuga iceberg, vinagreta de hierbas y migas de pan tostado
con ralladura de limón ① ⑩ ⑫ 5,00€
- Risotto de fregola sarda con queso Grana Padano ① ⑦ ⑫ 6,00€
- Nuestra ratatouille casera 6,00€

Sugerencias del Chef

Precio según mercado

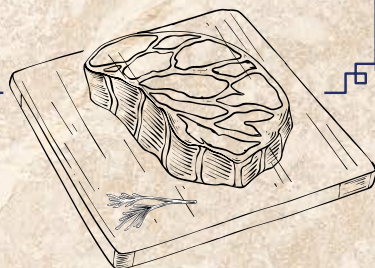


Les allergènes

① Gluten ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait

Grandes platos para compartir

- Tentáculos de pulpo (400 g), salsa chimichurri y risotto de fregola sarda con Grana Padano **62,00€**
① ⑦ ⑫ ⑭
- Chuletón de vaca (1 kg), mayonesa casera y patatas fritas caseras **78,00€**
③ ⑩



Postres

- Turrón helado casero con almendras y pasas, caramelo de mantequilla salada y nata montada ① ⑦ ⑫ **10,00€**
- Brownie de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate ① ③ ⑦ **10,00€**
- Mousse de yogur griego, arándanos frescos y en sorbete, granola de avena ① ⑦ **10,00€**
- Questel gourmand (Café o té) **10,00€**

Para compartir : Nuestra profiterola de verano ① ③ ⑦ **17,00€**
Helados de frambuesa y vainilla, coulis de frutos rojos



Menú infantil

- Suprema de pollo empanada, patatas fritas caseras, dos bolas de helado y un sirope **14,00€**
① ③ ⑦



Nuestra carta de noche



Pequeños platos para compartir

Tapas a la Francesa

Le recomendamos elegir entre 2 y 3 platos por persona para disfrutar plenamente de la experiencia.

- Brioché tostado con ajo y perejil ① ③ ⑦ 5,00€
- Degustación de tomate: tomate asado, sorbete de tomate y coulis de tomate, reducción de vinagre balsámico ⑫ 9,00€
- Falafel de garbanzos « Maison Bastide », salsa de yogur griego y cebollino ⑦ 10,00€
- Jamón cocido francés cortado en finas lonchas, mantequilla de pepinillo y pan nórdico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto de perejil rizado y almendras tostadas ⑦ ⑧ 11,00€

- Suprema de pollo francés empanada, salsa de leche de coco, mango y cúrcuma ① ③ 14,00€
- Hamburguesa de toro de Camarga confitado durante 10 horas, brandada de bacalao al estilo de Nîmes y queso de oveja de Lozère ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ 16,00€
- Corte de carne, seleccionado del día (Precio según mercado)
- Filete de lubina a la plancha, salsa chimichurri ④ 14,00€
- Ceviche de atún ikejime, vinagreta de fresa, pepino y albahaca, encurtidos de cebolla roja ④ ⑫ 16,00€
- Pescado del día, según llegada (Precio según mercado)

- Lechuga iceberg, vinagreta de hierbas y migas de pan tostado con ralladura de limón ① ⑩ ⑫ 5,00€
- Patatas fritas caseras 6,00€
- Arroz de Camarga al vapor, condimento de limón confitado y tomate seco ⑫ 6,00€
- Nuestra ratatouille casera 7,00€
- Risotto de fregola sarda con queso Grana Padano ① ⑦ ⑫ 8,00€

• Sugerencias del Chef

Precio según mercado



Les allergènes

①

Gluten

②

Crustacés

③

Oeufs

④

Poissons

⑤

Arachides

⑥

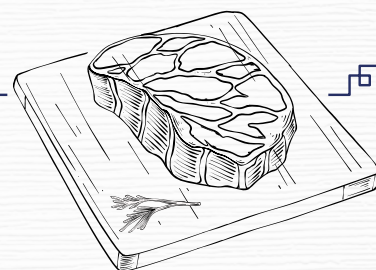
Soja

⑦

Lait

Grandes platos para compartir

- Tentáculos de pulpo (400 g), salsa chimichurri y risotto de fregola sarda con Grana Padano 62,00€
① ⑦ ⑫ ⑭
- Chuletón de vaca (1 kg), mayonesa casera y patatas fritas caseras 78,00€
③ ⑩



Postres

- Turrón helado casero con almendras y pasas, caramelo de mantequilla salada y nata montada ① ⑦ ⑫ 10,00€
- Brownie de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate ① ③ ⑦ 10,00€
- Mousse de yogur griego, arándanos frescos y en sorbete, granola de avena ① ⑦ 10,00€
- Questel gourmand (Café o té) 10,00€

Para compartir : Nuestra profiterola de verano ① ③ ⑦ 17,00€
Helados de frambuesa y vainilla, coulis de frutos rojos



Menú infantil

- Suprema de pollo empanada, patatas fritas caseras, dos bolas de helado y un sirope 14,00€
① ③ ⑦

