



## A PARTAGER

. LLANGOUSTINES CROUSTILLANTES au « Romesco »	13.00
. JAMBON IBÉRIQUE et pain à la tomate **	15.50
. « NACHOS » AVEC GUACAMOLE	11.00
. SAUMON FUMÉ FAIT MAISON avec du pain grillé	11.00
. CROQUETTES MOELLEUSES DE JAMBON IBÉRIQUE	11.00
. CROQUETTES DE CHOU-FLEUR AVEC TRUFFLE	11.00
. CALAMARAS À L'ANDALOUSE	10.00
. POULPE « FEIRA » et crème de pommes de terre au poivre rouge de la Vera *	13.50

## LES ENTRÉES

. SALADE GREVOL mélange de laitues, saumon fumé, asperges, cœurs de palmier, anchois et thon	10.00
. CARPACCIO DE THON avec glace de wasabi*	13.00
. TOMATE DANS LES TEXTURES, avec de pain au beurre et basilic	11.50
. SALADES DES HERBES, des fèves et petit pois et vinaigrette de fraise et menthe	12.00
. MOULES ET LANGOUSTINES avec crème acide d'iourte	11.00
. FOIE DU CANARD POILÉE, avec confiture de pomme et pétale de violette	14.00
. GÂLETTE DE OLIVE NOIRE, avec morue et tomate	12.50
. GNOCHIS FAIT A LA MAISON, sur la parmesane et truffe blanche *	12.25
. RAVIOLIS D'ARTICHAUTS à la crème de jambon	12.00
. LÉGUMES FRAIS GRILLÉ avec sauce Romesco	11.00

## LES POISSONS

. LOUP DE MER à l'aubergine cuit au feu de bois et sauce douce d'anchois	14.00
. COQUILLES SAINT-JAQUES GRILLÉES, avec des asperges et mayonnaise de cep*	18.00
. « ROMESCADA » DE COLIN avec crevettes et clovisses	16.00
. DOS DE COLIN avec soupe ail noir et tomate doux*	14.00
. SAUMON GRILLÉ avec légumes fraîches et sauce Tai	15.50

## LES VIANDES

. RAGOUT DE BŒUF, avec champignons et sauce	12.50
. MAGRET DE CANARD GRILLE, avec Parmentier de truffe et vin rouge	14.50
. AGNEU A BAISSÉ TEMPÉRATURE, avec pomme de terre et son jus	14.00
. PIEDS DE PORC DESOSSER farcis avec cep et son jus	13.75
. ENTRECÔTE DE VEAU, Crème de ceps et pomme de terre pont neuf*	19.00
. FILET DE VEAU grillée aux pommes et au fromage de chèvre **	23.00

**Nous avons à votre disposition, information sur allergènes et intolérances alimentaire, s'il vous plaît demandez à notre personnel du restaurant.**



## LES RIZ

VERMICELLI « ROSSEJATS » AVEC PALOURDES ET LANGOUSTINES	14.50
RIZ DE MONTAGNE, avec champignons	16.50
RISOTTO DE PESTO avec tagliatelles des calamars	16.50
RIZ AU BOUILLON AVEC PALOURDES ET LANGOUSTINES	16.50
RISOTTO AUX CÈPES ET FOIE	16.50

## MENU GASTRONOMIQUE A LA CARTE ET LES RIZ

Confectionnez votre menu  
avec les plats de la carte

MISE EN BOUCHE DU CHEF  
\*\*\*

ENTREE OU PLAT "A PARTAGER"  
\*\*\*

UN POISSON OU UNE VIANDE, OU SI VOUS  
PREFEREZ L'UN DE NOS RIZ  
\*\*\*

UN DESSERT DE LA CARTE  
\*\*\*

Comprend l'eau minérale

Les plats marqués d'un astérisque (\*) ont un  
supplément de 2 € pour le menu gastronomique

Les plats marqués de deux astérisques (\*\*) ont un  
supplément de 5 € pour le menu gastronomique

**Prix 37 € Tva inclus**

## MENU de DÉGUSTATION

MISE EN BOUCHE DU CHEF  
\*\*\*

CARPACCIO DE THON AVEC GLACE DE  
WASABI  
\*\*\*

GNOCCCHIS FAIT A LA MAISON,  
sur la parmesane et truffe blanche  
\*\*\*

LOUP DE MER à l'aubergine cuit au feu de  
bois et sauce douce d'anchois  
\*\*\*

MAGRET DE CANARD AVEC DES FRAISES  
\*\*\*

AFTER EIGHT  
et

TRUFFES AU FROMAGE

Eau minérale, Association du vin, Café ou Infusions

**Prix 60 € Tva inclus**  
(Seule la table entière est servie)

**Nous avons à votre disposition, information sur allergènes et intolérances alimentaire, s'il  
vous plaît demandez a nôtre personnel du restaurant.**

**Nous avons à votre disposition, information sur allergènes et intolérances alimentaire, s'il vous plaît demandez a nôtre personnel du restaurant.**