

**STARTERS ~ ENTRÉES**

**Thai-style mussels with shiitake and shimeji mushrooms**

Moules à la thaïlandaise aux champignons shiitake et shimeji

**Potato timbale with cuttlefish and allioli**

Timbale de pommes de terre à la seiche et à l'aïoli

**Truffled mushroom cream with caramelized onion**

Crème de champignons truffée aux oignons caramélisés

**K0 salad with local products**

Salade Km 0 avec produits locaux

**Spaghetti carbonara** / Spaghetti à la carbonara

**Catalan flatbread with farmer's sausage**

Coca de recapte avec saucisse paysanne

**MAIN COURSES ~ PLATS**

**Beef stew just like grandma used to make**

Ragoût de bœuf comme chez grand-mère

**XXL lobster cannelloni**

**with seafood béchamel on a bed of spinach (Suppl. +2 €)**

Cannellonis XXL au homard

avec béchamel aux fruits de mer sur un lit d'épinards (Suppl. +2 €)

**300g Grilled Entrecôte (Suppl. +4 €)**

Entrecôte grillée de 300 g (Suppl. +4 €)

**Grilled Beef Skirt Steak** / Bavette de bœuf grillée

**Grilled country sausage** / Saucisse paysanne grillée

**Hake papillote with vegetables and potatoes**

Papillote de merlu aux légumes et pommes de terre

**DESSERTS**

**Homemade Tarte Tatin** / Tarte Tatin maison

**Egg flan with vanilla and chocolate**

Flan aux œufs avec vanille et chocolat

**Caramelized French toast**

Pain perdu caramélisé

**18,90 €**

IVA INC.

Beer, glass of wine, water, and bread  
Bière, verre de vin, eau et pain