

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 recette 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