

Lunch set meal from 12:30 pm to 4 pm

STARTERS

Bean salad with feta cheese, cherry tomatoes, and mustard vinaigrette
Our mixed tomato and tuna loin salad and onion
Thai cream of carrot and coconut soup with pumpkin seeds
Angus carpaccio, rocket, and pickle mayonnaise (suppl. €3)
Aubergine hummus, pistachios, and naan bread
Pea and ricotta girasole pasta with kaffir lime
Broken eggs with black pudding and caramelised onion (suppl. €3)

MAINS

Pork tenderloin, apple sauce and potatoes
Breaded baby goat ribs with Padrón peppers
Dry-aged ribeye steak with potatoes (suppl. €6)
Creamy rice with confit Iberian pork secret
Cannelloni with fish and seafood in marinara sauce (suppl. €5)
Veggie meatballs with tomato and sage
Tempura bream with wok-fried baby vegetables
Garlicky grilled monkfish with sweet potatoe cream (suppl. €5)

DESSERTS

Greek yoghurt with diced mango
Seasonal fruit salad
Lemon Pie (suppl. €2)
White and dark chocolate mousse with almond crumble
Rum ice-cream with raisins and carmel cookie
Apple tart Tatin with cinnamon ice cream (suppl. €2)
Creamy cheesecake (suppl. €3)

Includes dessert or coffee.
Drinks not included

€26.50

VAT INCLUDED

Menu du midi de 12 h 30 à 16 h 00

ENTRÉES

Salade de haricots et feta, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde
Notre salade de tomates de différentes variétés aux filets de bonite Velouté et oignon
Velouté Thaï carottes-noix de coco aux graines de courge
Carpaccio d'Angus, feuilles de roquette et mayonnaise aux pickles (suppl. 3 €)
Houmous d'aubergine, pistaches et pain naan
Tournesols de ricotta et petits pois au combava
Œufs au plat tranchés avec boudin noir et onion caramélisé (suppl. 3 €)

PLATS

Filet mignon de porc, compotée aux pommes et pommes de terre
Côtelettes de chevreau de lait panées et petits poivrons de Padrón
Entrecôte de bœuf maturée et pommes de terre (suppl. 6 €)
Riz crémeux au secret du porc ibérique confit
Cannelloni chauds au poisson et aux fruits de mer dans une sauce marinara (suppl. 5 €)
Boulettes veggie au pomodoro de sauge
Dorade en tempura et ses petits légumes au wok
Lotte rôtie à l'ail brûlé avec crémeux de patate douce (suppl. 5 €)

DESSERTS

Yaourt grec et ses petits dés de mangue
Salade de fruits de saison
Lemon pie (suppl. 2 €)
Mousse au chocolat blanc et noir et son crumble aux amandes
Glace au rhum et aux sultanines avec biscuit au caramel
Tarte Tatin aux pommes et sa glace à la cannelle (suppl. 2 €)
Cheesecake onctueux (suppl. 3 €)

Dessert ou café inclus.
Boissons non comprises

26,50 €

TTC