

FR

Brumma

MARINE LOUNGE

Brumma

En entrée

Assortiment d'olives 5.00 €
*Olives de Jaén, olives d'Aragón, olives
gaspacheras*
7-9

“La gilda” basque typique (1 u.) 4.00 €
4-9

Jambon ibérique et pain cristal aux
tomates 26.50 €
1- (5-10-12-13-14)

Moules de saison cuites à la vapeur 16.00 €
11

Croquettes de bœuf avec émulsion
d'ail noir (4 u.) 12.00 €
1-3-6 (5-7-10-12-13-14)

Calamars à l'andalouse avec
mayonnaise au citron vert 18.50 €
1-6-11

Tartare de bœuf maturé et toast
croustillant 22.50 €
1-8-9

Tartare de thon Balfegó et infusion
de ponzu 24.50 €
1-4-10-12 (5-7-13-14)

Torreznos de Soria 12.00 €

Le pain maison

Petit pain français 2.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Pain au levain avec beurre au
romarin 8.00 €
1-6 (5-10-12-13-14)

Pain cristal avec tomates de
vigne 6.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Du potager

Salade mixte de tomates, ventrèche
de thon, ciboulette et thym frais 16.50 €
4-8

Puglia burrata aux tomates de saison
et vinaigrette aux noix 17.00 €
5-6-10-13-14

Salade de jeunes pousses, pommes
et vinaigrette à la menthe 14.50 €
6

Les maîtres du grill

T-bone de bœuf européen 75.00 €
env. 800 g
Recommandé pour deux personnes

Steak t-bone de bœuf européen 42.00 €
0.5 kg

Filet de bœuf maturé 29.50 €

Presa ibérique 23.50 €
9

Brumma

Nos plats à base de riz Saveurs de la mer

Riz au poisson et aux fruits de mer..... 24.00 €
2·4·7·9·11 (8)

Riz au steak de bœuf maturé..... 29.50 €
2·4·7·9·11 (8)

Riz à la gambas rouges et an lotte 31.00 €
2·4·7·9·11 (8)

Riz mijoté au homard..... 32.00 €
2·4·7·9·11 (8)

“Fideuà” de poisson et de fruits de mer 22.50 €
2·4·7·9·11 (8)

Bar sur le dos..... 25.50 €
400-600 g
4

Turbot grillé aux poivrons rôtis..... 29.00 €
4·8

Poulpe grillé, parmentier de
pommes de terre et émulsion de
paprika..... 27.50 €
6·8·11

Homard..... 45.00 €
2·8

Queue de lotte et sauce à l'ail..... 26.50 €
4·8

En accompagnement

“Escalivada” de légumes..... 4.00 €

Poivrons de Padrón..... 4.00 €

Pommes de terre baby épicées
au caliu..... 4.00 €

Frites..... 4.00 €

Sauce “allioli”..... 2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)

Sauce “romesco”..... 2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)

Sauce “mojo verde”..... 2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)

Sauce café de Paris..... 3.50 €
1·6·7·8 (5·10·12·13·14)

Menu enfant

Poulet pané + une boule de glace ou
salade + une boisson..... 16.00 €

Filets de bœuf + une boule de glace
ou salade de fruits + une boisson..... 19.00 €

Garniture au choix : frites ou
macaronis bolognaise

En conformité avec le RD 1021/2022 du 13 décembre, le
poisson servi cru ou pratiquement cru a été soumis à un
processus de congélation préalable à une température
égale ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 h.

Brumma

Un touche sucré

Tout chocolat 8.00 €

Brownie au chocolat, mousse au chocolat blanc et noir, perles de chocolat et sirop

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Crème au citron avec base croquante au speculoos, meringue italienne flambée et petazetas..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Tiramisu original..... 8.00 €

Crème de mascarpone italien A.O.P et finition au cacao pur 70 %

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Yaourt crémeux, compote de mangue épicée à la cardamome et perles de citron 8.00 €

3·6 (5·10·12·13·14)

Mascarpone et violettes..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Salade de fruits exotiques 7.00 €

Parfum de glace

Rocher aux noisettes 7.00 €

Glace à la crème de cacao et praliné aux noisettes avec des morceaux de biscuits de type gaufrette et des noisettes grillées caramélisées

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Vanille bourbon..... 7.00 €

8 gousses de vanille bourbon de Madagascar macérées à froid

1·6 (3·5·10·12·13·14)

“Piña colada”..... 7.00 €

Sorbet à la pineapple golden sweet du Costa Rica et au rhum

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Jijona nougat..... 7.00 €

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Stracciatella..... 7.00 €

Crème glacée à la crème avec des copeaux de chocolat

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Pistache 7.00 €

Crème glacée à la pistache pure de Sicile avec une base onctueuse

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Allergènes

Allergens: 1 · Traces: (1)

1. Gluten

2. Crustacés

3. Œufs

4. Poisson

5. Arachides

6. Laitiers

7. Céleri

8. Moutarde

9. Sulfites

10. Sésame

11. Mollusques

12. Soja

13. Noix

14. Lupin



INFINITUM