

ENTRÉES

Salade verte 7.50

Salade mêlée 9.-

Velouté de légumes 8.50

Pata Negra Ibérico 100 g 24.- / 200 g 44.-

Avec pain artisanal à la tomate

Salade de chèvre chaud 16.- / 22.-

Avec noix et sauce au balsamique et lard

Croquetas cremosas variées 16.-

Calamars à la Romana 16.-

TRÉSORS DE LA TERRE

Burger Lord Bacon 26.-

Steak haché de boeuf, sauce BBQ au lard, cheddar, bacon, bun artisanal...

Ribs de porc « Kansas City » 32.-

Fondants, caramélisés à la sauce BBQ, garniture

Entrecôte de boeuf 39.-

Sur ardoise avec beurre aux herbes.

Chili con carne 28.-

Avec nachos, sauce cheddar et pico de gallo

Chili Végétarien 28.-

Avec nachos, sauce cheddar et pico de gallo

TRÉSORS DE LA MER

Filets de dorade royale à l'ancienne 32.-

Avec caviar de truite et garniture

Notre fameux poulpe grillé 34.-

Avec son aioli, et garniture

Crevettes sauvages grillées 34.-

Avec persillade et garniture

Paella aux fruits de mer 32.- / pers.

Dès 2 personnes, 25 minutes

Tranche panée gratinée 28.-

Variation à choix :

La Napolitaine

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

La Barbecue

Mozzarella, sauce barbecue et lard

La Mexicaine

Cheddar, pico de gallo, guacamole et nachos

La Calabrese

Mozzarella, sauce tomate et salami piquant

Boeuf: ch/fr/ar – Porc: ch/fr – Poulet: ch/fr – Agneau: nz/fr Pata Negra: es – Canard: fr
Saumon: no – Dorade: fr/es – Poulpe: Atlantique

😊 En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous le signaler!

Nous sommes à votre disposition pour vous informer et vous orienter dans votre choix.

Suggestions HIVERNALES

Mi-cuit de foie gras maison 24.-

Avec chutney d'oignons et pain grillé

Carpaccio de thon 18.-

Avec pain artisanal grillé et beurre

Dos de cabillaud confit gratiné 32.-

Avec son émulsion d'ail

Magret de canard à basse température 36.-

Jus corsé aux fruits rouges

Souris d'agneau fondante 32.-

Au miel et thym et sa demi-glace

World Cup de Rome

Pizzas préparées par le Chef à la coupe du Monde de Pizza à Rome.

Mexicaine Flambée 24.-

Tomate, mozzarella fior di latte, chili con carne, crème
de cheddar relevée

Saveurs Antiques 26.-

Crème d'ail noir à la ricotta, tranches de lard fumé,
champignons, croustillant d'oignon, stracciatella, origan