



Les Tapas à Partager (ou pas !)



PLANCHE DE CHARCUTERIES IBERIQUES – 18€



Supplément Fromage De Brebis + 4€

- 
 Un assortiment de Jambon Grand Reserva, Chorizo Ibérique, Saucisson Ibérique, Lomo, pâté. Accompagné de guindillas pour la touche de pep's. Possibilité d'ajouter du fromage de brebis en supplément.
-  A selection of Grand Reserva Ham, Iberian Chorizo, Iberian Sausage, Lomo, pâté. Served with guindilla peppers for a zesty kick. With a possible extra of sheep cheese.
-  Una selección de Jamón Gran Reserva, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico, Lomo, paté. Acompañado de guindillas para un toque picante. Queso de oveja disponible con suplemento.



PATÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE – 9€

- 
 Pâté traditionnel, relevé d'une pointe de piment d'Espelette.
-  Traditional pâté, subtly spiced with Espelette pepper.
-  Paté tradicional, realizado con un toque de pimienta de Espelette.



CHIPIRONS PERSILLES A LA PLANCHA – 14,50€

- 
 Des chipirons, saisis à la plancha avec une touche de persillade maison.
-  Tender baby squid grilled on the plancha with a touch of homemade parsley seasoning.
-  Chipirones a la plancha con un toque de aliño casero de perejil.



CROQUETAS AU JAMBON SERRANO – 9€

- 
 De délicieuses croquettes croustillantes, à la béchamel onctueuse et au jambon Serrano délicatement affiné.
-  Deliciously crispy croquettes filled with creamy béchamel and finely aged Serrano ham.
-  Croquetas crujientes con cremosa bechamel y jamón serrano curado con delicadeza.



RABAS DE CALAMARS – 9€

- 
 Des rabas dorées et croustillantes, servies avec une pointe de citron pour encore plus de fraîcheur.
-  Golden and crispy calamari strips, served with a splash of lemon for extra freshness.
-  Tiras de calamar rebozadas y crujientes, servidas con un chorrito de limón para más frescura.



BULOTS ET SON AÏOLI – 9€

- 
 Bulots frais, servis avec leur aïoli maison.
-  Chilled Whelks with homemade garlic aioli.
-  Bulots frios con alioli.



PIMENTS DE PADRON – 7€

- 
 Ces petits piments galiciens frits et saupoudrés de sel.
-  These small Galician peppers are fried and sprinkled with sea salt.
-  Pequeños pimientos gallegos fritos y espolvoreados con sal.

Le Coin Fraîcheur

SALADE CESAR – 15€

🇫🇷 Poulet grillé, œuf parfait, parmesan, croûtons, laitue romaine, sauce Caesar maison.

🇬🇧 Grilled chicken, slow-cooked egg, parmesan, croutons, romaine lettuce, homemade Caesar dressing.

🇪🇸 Pollo a la parrilla, huevo perfecto, parmesano, picatostes, lechuga romana, salsa César casera.

SALADE DE CHEVRE CHAUD – 16€

🇫🇷 Fromage de chèvre chaud sur toasts, lardons, noix, miel, salade verte et vinaigrette balsamique.

🇬🇧 Warm goat cheese on toast, bacon bits, walnuts, honey, mixed greens, balsamic vinaigrette.

🇪🇸 Queso de cabra caliente sobre tostadas, panceta, nueces, miel, mezcla de lechugas, vinagreta balsámica.

SALADE LANDAISE – 18€

🇫🇷 Un grand classique du Sud-Ouest : Feuilles de chêne, vinaigrette maison, asperges, gésiers, magret de canard fumé.

🇬🇧 A great classic from the south-west of France : Oak leaf lettuce, homemade vinaigrette, asparagus, duck gizzards and smoked duck breast.

🇪🇸 Un gran clasico del suroeste francés : Hojas de roble, vinegreta casera, espárragos, mollejas de pato confitadas y magret de pato ahumado.

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES ET BURRATINA – 14€

🇫🇷 Assiette colorée de tomates de saison, burratina et touche de pesto maison.

🇬🇧 A colourful plate of seasonal tomatoes with a touch of homemade pesto.

🇪🇸 Plato colorido de tomates de temporada con un toque de pesto casero.

CARPACCIO DE BŒUF – 13€

🇫🇷 Parmesan, tomates confites, pesto maison, roquette.

🇬🇧 Parmesan, sun-dried tomatoes, homemade pesto, arugula.

🇪🇸 Parmesano, tomates confitados, pesto casero, rúcula.

BOWL DU DRAGON – 16€

🇫🇷 Un bowl frais, coloré et plein de saveurs : pickles d'oignons rouges et carottes, fèves edamame croquantes, mangue, avocat, riz vinaigré parfumé, cacahuètes. **Au choix** : falafels croustillants ou filets de poulet pané ou truite, le tout arrosé d'une sauce dragon (à la cacahuète).

🇬🇧 A fresh, colorful, and flavorful bowl: pickled red onions and carrots, crunchy edamame beans, mango, avocado, fragrant seasoned rice, and peanuts. **Your choice** of crispy falafels, breaded chicken fillets, or trout, all topped with a dragon sauce (peanut-based).

🇪🇸 Un bowl fresco, colorido y lleno de sabor: encurtido de cebolla roja y zanahoria, habas edamame crujientes, mango, aguacate, arroz sazonado y cacahuètes. **A elegir** : falafels crujientes, pollo frito o trucha, todo aderezado con una salsa dragon (a base de cacahuete).

Les Viandes

L'ENTRECOTE DU CHEF – 25€

-  Une pièce de bœuf de 300g, tendre et savoureuse, grillée à la plancha, servie avec ses frites maison croustillantes et une salade.
-  A 300g tender and flavorful beef, grilled on the plancha, served with crispy homemade fries and a salad.
-  Un corte de ternera de 300g, tierno y sabroso, a la plancha, acompañado de papas fritas caseras crujientes y ensalada.

COTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES – 70€

-  Une côte de bœuf de 1kg, tendre et savoureuse, grillée à la plancha, servie avec ses frites maison croustillantes et une salade.
-  1kg rib of beef, tender and flavorful, grilled on the plancha, served with crispy homemade fries and a fresh salad.
-  Chuleta de ternera de 1kg, tierna y sabrosa, a la plancha, servida con patatas fritas caseras crujientes y ensalada fresca.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU – 16€

-  Un steak de bœuf de 180g coupé au couteau assaisonné avec une sauce tartare traditionnelle, servi avec ses frites maison croustillantes et une salade.
-  180g hand-cut beef steak, seasoned and served with a classic tartar sauce, crispy homemade french fries, and a fresh salad.
-  Filete de ternera de 180g cortado a cuchillo, sazonado y acompañado de una salsa tártara tradicional, patatas fritas caseras crujientes y ensalada fresca.

L'ASSIETTE BASQUE COMBINEE – 18€

-  Un steak haché charolais de 180g grillé, un œuf au plat coulant, du fromage de brebis fondant, le tout servi avec nos frites maison, une piperade pleine de soleil et une salade croquante.
-  Grilled 180g Charolais beef patty, sunny-side-up organic egg, melted sheep cheese, served with our homemade fries, sunny piperade and crispy salad.
-  Hamburguesa de ternera Charolais de 180g a la parrilla, huevo orgánico a la plancha, queso de oveja fundido, servido con papas fritas caseras, piperade soleada y ensalada crujiente.

PLUMA DE PORC MARINEE – 18€

-  Une pièce tendre de porc ibérique marinée et grillée à la plancha, avec sa mayonnaise fumée et épicée, le tout servi avec nos frites maison et une salade croquante.
-  A tender cut of marinated Iberian pork, grilled on the plancha, served with a smoky and spicy mayo, served with our homemade fries and crispy salad.
-  Una pieza tierna de cerdo ibérico marinada y hecha a la plancha, acompañada de una mayonesa ahumada y picante, servido con papas fritas caseras y ensalada crujiente.

LE BURGER DU CHEF – 18€

-   Un pain brioché bio boulanger doré au four, un steak haché charolais de 180g, des oignons fondants, de la salade croquante, des tomates juteuses, le tout nappé de cheddar fumé coulant et de bacon grillé, accompagné de nos frites maison.
-  Organic brioche bun baked to golden perfection, 180g Charolais beef patty, caramelized onions, crisp lettuce, juicy tomatoes, all topped with melted smoked cheddar and grilled bacon, served with our homemade fries.
-  Pan brioche ecológico dorado al horno, hamburguesa de 180g de carne Charolesa, cebollas caramelizadas, lechuga crujiente, tomates jugosos, todo cubierto con cheddar ahumado fundido y bacon a la parrilla, acompañado de nuestras patatas fritas caseras.

Les Poissons

FISH & CHIPS FAÇON LA PEÑA – 18€

-   Un filet de cabillaud enrobé d'une pâte croustillante et frit, servi avec nos frites maison et une salade fraîche, accompagné d'une onctueuse sauce tartare maison.
-  Crispy battered cod fillet, served with our homemade fries and a fresh salad, with a creamy homemade tartar sauce.
-  Filete de bacalao rebozado y frito, acompañado de papas fritas caseras y ensalada fresca, con salsa tártara casera cremosa.

RISOTTO DE GAMBAS – 18€

-   Un risotto crémeux aux gambas fondantes, relevé d'une touche exotique au lait de coco et un jus de bisque onctueux. Le tout délicatement parfumé de coriandre fraîche.
-  Creamy risotto with tender prawns, enriched with exotic coconut milk and a smooth bisque reduction. Topped with fresh coriander.
-  Risotto cremoso con gambas tiernas, realzado con leche de coco exótica y una suave salsa de bisque. Coronado con cilantro fresco.

DOS DE MERLU – 19€

-   Un filet de merlu délicatement rôti, accompagné de patate douce fondante et de petits légumes de saison croquants. Le tout sublimé par une sauce thaï maison aux notes douces et épicées.
-  Oven-roasted hake fillet served with tender sweet potato and a medley of crisp seasonal vegetables. Finished with our delicate homemade Thai-style sauce.
-  Lomo de merluza asado al horno, acompañado de batata suave y un surtido de verduras de temporada crujientes. Todo realzado con nuestra salsa tailandesa casera, suave y especiada.

TENTACULE DE POULPE MARINÉ – 20€

 Tentacule de poulpe mariné dans une sauce aux épices Cajun et grillé à la plancha, servi avec purée de patates douces et petits légumes de saison.

 Marinated in a Cajun spice sauce and grilled on the plancha, served with sweet potato purée and seasonal vegetables.

 Tentáculo de pulpo marinado en una salsa de especias cajún y hecho a la plancha, servido con puré de batata y verduras de temporada.

PAVE DE TRUITE – 19€

 Un pavé de truite à la succulente sauce vierge aux amandes (amandes, coriandre, menthe), servi avec des petits légumes de saison.

 Trout fillet with a delicious almond virgin sauce (almonds, coriander, mint), served with seasonal vegetables.

 Filete de trucha con una deliciosa salsa virgen de almendras (almendras, cilantro, menta), servido con verduras de temporada.

POISSON POUR 2 PERSONNES (Selon arrivage) – 19€

 Un poisson frais à partager. Poisson sélectionné selon les arrivages, servi avec des petits légumes de saison ou accompagné de frites maison croustillantes et d'une salade.

 A fresh fish to share. Fish selected according to arrivals, served with seasonal vegetables or accompanied by crispy homemade fries and a salad.

 Un pescado fresco para compartir. Pescado seleccionado según las llegadas, servido con verduras de temporada o acompañado de patatas fritas caseras crujientes y ensalada.

LE REPAS DES P'TITS ZÉCOLOS – 12€

 **Viandes aux choix :** Poisson pané, Poulet pané ou Jambon / **Accompagnement au choix :** Frites maison ou écrasé de patates douces / **Sirop aux choix / Une boule de Glace aux choix.**

 **Choice of protein:** Breaded fish, breaded chicken, or ham / **Choice of side:** Homemade fries or mashed sweet potatoes / **Choice of syrup / One scoop of ice cream of your choice.**

 **Elección de proteína:** Pescado empanado, pollo empanado o jamón / **Elección de acompañamiento:** Patatas fritas caseras o puré de batata / **Elección de jarabe / Una bola de helado a elegir.**

 La liste des allergènes est à votre disposition au bar
 La lista de los alérgenos está a su disposición en el bar
 A list of allergens is available at the bar



Carte des Glaces

LES GLACES

Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Café, Caramel, Speculos, Rhum Raisins, Noix de Coco, Pistache, Menthe, Yaourt.

LES SORBETS

Fraise, Pêche, Citron Vert, Framboise, Ananas, Mangue, Passion, Cassis.

1 Boule 3€ – 2 Boules 6€ – 3 Boules 7€

Supplément Chantilly 1€

Les Coupes Incontournables – 9€

DAME BLANCHE

3 boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly.

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 Boules Chocolat, 1 Vanille, Chocolat chaud, Chantilly.

Les Coupes Spéciales – 9€

LA FRAICHEUR

Sorbet Fraise, Citron Framboise, coulis Fruits Rouges, Chantilly.

L'EXOTIQUE

Sorbet Passion, Mangue, Ananas, coulis Passion, Chantilly.

LE SPECULOS

Glace Vanille, Caramel, Speculos, éclat Speculos, Chantilly.

LA CHOCOLATEE

Glace Chocolat, Chocolat Blanc, Yaourt, Chocolat chaud, Chantilly.

BANANA SPLIT

Banane, glace Vanille Chocolat, Fraise, Chocolat chaud, Chantilly.

LE COLONEL

Sorbet Citron Vert, Vodka