

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.

PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER - 26€

-  Assortiment de charcuterie, pommes de terre et camembert rôti au miel.
-  Gourmet board - Selection of cold cuts, potatoes and camembert cheese.
-  Surtido de embutidos, patatas y queso Camembert.

CAMEMBERT RÔTI - 9€

-  Camembert rôti au miel.
-  Baked camembert with honey.
-  Camembert al horno con miel.

PÂTÉ 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.

-  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

Les Tapas à Partager (ou pas !)

CHIPIRONS PERSILLÉS À LA PLANCHÀ – 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.

TXISTORRA – 9€

🇫🇷 Txistorra, Petite saucisse basque.

🇬🇧 Txistorra, Small Basque sausage.

🇪🇸 Txistorra, Pequeña salchicha vasca.

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.

TENDERS DE POULET – 9€

🇫🇷 Tenders de poulet.

🇬🇧 Chicken tenders.

🇪🇸 Tenders de pollo.

HOUMOUS ET FALAFELS – 9€

🇫🇷 Houmous et falafels.

🇬🇧 Hummus and falafels.

🇪🇸 Hummus y falafel.

- 📌 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

Les Saveurs et douceurs de Saison !



VELOUTÉ DE POTIMARRON – 12,50€

🇫🇷 Velouté de potimarron éclats de châtaigne, magret fumé.

🇬🇧 Velvety pumpkin soup with chestnut bits and smoked duck breast.

🇪🇸 Crema de calabaza con trocitos de castaña y magret de pato ahumado.

POIREAUX VINAIGRETTE – 15€

🇫🇷 Poireaux vinaigrette, pickles et sel noir.

🇬🇧 Leeks, vinaigrette, pickles and black salt.

🇪🇸 Puerros, vinagreta, encurtidos y sal negra.

LES TARTINES :

TARTINE CLASSIQUE – 14€

🇫🇷 Bruschetta base tomate, jambon, fromage servie avec salade.

🇬🇧 Bruschetta tomato base, ham, cheese, served with salad.

🇪🇸 Bruschetta base tomate, jamón, queso, servidas con ensalada.



TARTINE DE CHEVRE – 16€

🇫🇷 Bruschetta base crème, chèvre, lardons, miel, servie avec salade.

🇬🇧 Bruschetta cream base, goat cheese, bacon, honey and salad.

🇪🇸 Bruschetta con base de crème, queso de cabra, beicon, miel, servidas con ensalada.



TARTINE SAVOYARDE – 17€

🇫🇷 Bruschetta base crème, lardons, reblochon, pommes de terre, servie avec salade.

🇬🇧 Bruschetta cream base, reblochon cheese, bacon, potatoes, served with salad.

🇪🇸 Bruschetta base crema, bacon, queso reblochon y patatas, servidas con ensalada.



TARTINE DE LEGUMES – 16€

🇫🇷 Bruschetta base tomate, assortiment de légumes.

🇬🇧 Bruschetta tomato base with assorted vegetables served with salad.

🇪🇸 Bruschetta base tomate con surtido de verduras, servidas con ensalada.



TARTINE ITALIENNE – 16€

🇫🇷 Bruschetta italienne base tomate, pesto, tomates confites et jambon cru servie avec salade.

🇬🇧 Bruschetta tomato base, pesto, sun-dried tomatoes and cured ham, served with salad.

🇪🇸 Bruschetta base tomate, pesto, tomate confitadas y jamón curado, servidas con ensalada.



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

Les Viandes

L'ENTRECÔTE 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.

RIBS DE PORC CONFIT MARINE – 18€

 Ribs de porc confit mariné au piment doux, servis avec frites maison et salade.

 Slow-cooked pork ribs marinated with sweet pepper, served with homemade fries and salad.

 Costillas de cerdo confitadas marinadas con pimienta dulce, servidas con patatas fritas caseras y ensalada.

LE BURGER DU CHEF – 18€ (OPTION VEGE)

 Un pain brioché bio 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.

LE BURGER MONTAGNARD – 21€

 Un pain brioché bio, un steak haché charolais de 180g, rosti de pommes de terre fromage à raclette, bacon, sauce barbecue, accompagné de nos frites maison.

 Organic brioche bun baked to golden perfection, 180g Charolais beef patty, potato rösti, raclette cheese, bacon, barbecue sauce, homemade fries and salad.

 Pan brioche ecológico dorado al horno, hamburguesa de 180g de carne charolesa, rösti de patata, queso raclette, beicon, salsa barbacoa y patatas fritas caseras.

Les Poissons

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.

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.

-  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

👤 LE MENU DES P'TITS ZÉCOLOS – 12€

Sirop au choix

(grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, orgeat)

Viandes au choix :

Poisson pané ou

Poulet pané ou

Jambon

Accompagnement au choix :

Frites maison ou

Écrasé de patates douces

Une boule de Glace au choix.

(vanille, chocolat, caramel, citron, fraise, mangue, framboise, spéculos, coco)

🇬🇧 **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, Spéculos, 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.

CAFE LIEGEOIS

2 Boules Café, 1 Vanille, Café froid, 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, Spéculos, éclat Spéculos, 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