



## ENTRÉES ET SOUPES

	Euros
SALADE DE FRUITS DE MER	16,50
SALADE FUMÉE	16,00
SALADE MIXTE	14,20
SALADE TROPICALE DE POULET	15,50
COUR DE LAITUE, ANCHOIS, POIVRON GRILLÉ	15,90
SALADE DE ROULEAU DE CHÈVRE	15,20
ASPERGES AVEC DE LA MAYONNAISE	10,00
SOUPE FROIDE ANDALOUSE (Été)	7,50
MELON ET JAMBON	11,50
SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	11,00
SPAGUETTI A LA CARBONARA	13,00
SOPUES AUX FRUITS DE MER ET AU POISSON (Min. 2 pax-P)	19,90
PAIN ET AÏOLI MAISON (par personne)	2,00
PANIER DE PAIN (par personne)	1,60
PAIN SAINS GLUTEN (par personne)	2,20

## RIZ ET PAELLAS

	Euros
RIZ À PART	16,50
RIZ AU HOMARD (sur commande)	29,50
RIZ JUTEAUX DE FRUITS DE MER	20,50
RIZ NOIR	16,50
RIZ AUX LÉGUMES (légumes de saison)	16,50
FIDEUA DE FRUITS DE MER	19,50
PAELLA DE FRUITS DE MER	19,50
PAELLA MIXTE	17,50

*Les riz et paella 2 pax - Les prix sont indiqués par personne*

## POISSONS

	Euros
THON AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS	22,00
MORUE À LA MANIÈRE DE LA RIOJA	18,50
SOLE FRAÎCHE CUITE À LA PLANCHA OU SAUCE MEUNIÈRE	34,50
BAR OU DAURADE GRILLÉE SUR PEAU	19,50
MERLU A LA BASQUE	20,50
PAPILLOTE DE MERLU ET LÉGUMES FRAIS	20,50
GRILLADE DE POISSON/FRUITS DE MER (2 pax)	90,00
LOTTE DU CHEF	27,50
ZARZUELA DE POISSONS ET FRUITS DE MER (Commande 2 pax)	75,00

**TOURNEZ A VOTRE GOÛT**(sur commande) (selon marché)

**MARCHÉ FRUITS DE MER DU JOUR** (selon marché)

**(LES POISSONS SONT FAITS EN SEL)** (sur commande)

## VIANDES

	Euros
ÉPAULE DE LAIT CUITE AU FOUR (sur demande)	35,50
LAPIN À L'AIL	17,50
CORDON BLEU	18,20
CÔTELETTES D'AGNEAU	24,00
PETITES CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT	29,70
CÔTE À L'OS	30,50
ENTRECOTE DE BOEUF	25,00
ESCALOPE MILANAISE	18,50
GOULASH AVEC DU RIZ	18,50
MÉDAILLON MAISON	18,50
GRILLADE DE VIANDE (min. 2 pax)	80,00
ÉPAULE D'AGNEAU AU FOUR	26,50
PAULET À L'AIL	16,80
1/2 POULET GRILLÉ AU FOUR	13,50
SIRLOIN DE BOEUF AU GOÛT	28,90
SIRLOIN DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET OIGNONS	19,50

*Tous les plats sont accompagnés de garnitures*

## DESSERTS

	Euros
RIZ AU LAIT	6,00
GÂTEAU AU CHOCOLAT	7,00
CRÈME CATALANE MAISON	6,00
DAME BLANCHE	8,00
FLAN DE LA MAISON	6,00
FRAISES À LA CRÈME (Saison)	7,50
COUPE DE GLACES DIVERSES	6,50
ANANAS/MELON/FRUIT DE SAISON	5,50
CRÈME MAISON	6,00
PUDDING	6,00
GÂTEAU AU FROMAGE(fait maison)	6,50
TIRAMISU DE LA MAISON	6,50

**MENU DE LA MAISON DU JOUR** 22,50

**MENU DE LA MAISON WEEK-END AND JOURS FÉRIÉ** 32,50

**MENU SPÉCIAL CÉLÉBRATIONS** (selon l'accord)

*(Les menus comprennent du pain et un dessert ou un café - les boissons ne sont pas incluses)*

**RATIONS**

	EUROS	
	½ RATION	RATION
PALOURDES AU MARIN OU SAUCE VERTE	13,50	23,50
MORUE MAISON (Carpaccio)	11,50	20,00
ANCHOIS À L'ANDALOUSE (Marinade)	10,00	16,50
CALAMAR GRILLÉ (frais)	----	24,00
CALAMARS À L'ANDALOUSE (national)	14,00	24,00
CALAMARS À L'ANDALOUSE (pota)	9,00	17,00
SICHE CUITE À LA PLANCHA	10,00	18,00
PETITES SEICHES FRITES	10,00	18,00
CROQUETTES MAISON (8 unités)	9,00	16,00
FRITURE DE LA BAIE	10,50	19,00
GAMBON À L'AIL	10,50	19,00
CREVETTES CUITES À LA PLANCHA (12 crevettes) (fraîches) "Crevette rouge de la baie"	Selon le marché	
OEUF CASSÉ AU JAMBON ET SAUCISSES	----	15,90
OEUF CASSÉ, GULAS ET CREVETTES	----	17,50
MOULES À LA VAPEUR	11,00	18,00
GRILLADE DE LÉGUMES	9,00	15,50
POULPE À LA GALICIENNE	---	27,00
POULPE À LA BRAISE	---	22,00
FROMAGE MANCHEGO	7,50	13,50
MOULES FARCIES MAISON ( 6 unités )	6,00	12,00
POMMES DE TERRE FRITES	----	7,00
CREVETTES ORLY (Ongi Etorri)	----	19,50
CREVETTES CROQUANTES	----	21,00
	<b>TVA INCLUSE</b>	<b>2026</b>

Un minimum d'une portion ou d'un plat principal par convive à la table est requis.