

MENU DÉGUSTATION EN PARTAGE DISPONIBLE
SHARING TASTING MENU AVAILABLE

Crudo

CRUS - RAW BAR

Huîtres demi douzaine – 20
Oysters half dozen

Ceviche de pétoncles et fruits de la passion – 25
Scallop and passion fruit ceviche

Carpaccio de saumon aux agrumes, crème fraîche à la ciboulette – 20
Citrus essence salmon carpacio, cream with chives

Pan

PAIN - BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d’olive et fleur de sel - 6
Coca bread with fresh tomato, olive oil and fleur de sel

Fromage Manchego - 11
Manchego cheese

Jambon Serrano - 14
Serrano ham

Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE

Señorio de Montanera
JAMÓN IBÉRICO de Bellota D.O.P. Dehesa de Estramadura 30gr - 30
CHORIZO 30gr - 12
SALCHICHÓN 30gr - 12

Mixta Ibérica
Chorizo, salchichón, jamón Serrano
(20 gr de chaque / 20 gm of each) - 32

Sopa

SOUPES - SOUPS

Soupe du moment – 12
Seasonal soup

Croquetas

CROQUETTES - FRITTERS

Croquetas de morue et aioli au safran (3) - 12
Cod fritters and saffron aioli

Croquetas de homard et crevettes (3) - 15
Lobster and shrimp fritters and saffron aioli

Croquetas de jambon ibérique (3) - 12
Iberian ham croquettes

Tapas

Patatas bravas, sauce Brava, aioli – 10
Homemade fries, Brava sauce, aioli

Calmars frits, aioli épicé -20
Fried squid, spicy aioli

Crevettes tigrées à l’ail et piment d’Espelette– 25
Garlic and Espelette pepper tiger shrimp

Palourdes à l’ail, vin blanc et coriandre– 18
Clams with garlic, white wine and coriander

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d’oignon et persil
Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad
1/4-22, ½- 45, entier / full -90

Mignons de filet de bœuf au poivre noir– 24
Chunks of beef tenderloin with black pepper

Ensaladas

SALADES - SALADS

Salade de tomate, melon d’eau, fromage de chèvre, vinaigrette de pistaches et échalote frite –18
Tomato, watermelon, goat cheese salad with pistaccio and fried shallot vinaigrette

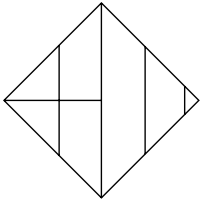
Salade de pêches grillées au Jospier, pacanes caramélisées, roquette, bleuets, fromage de chèvre, vinaigrette de xérès -20
Jospier grilled peaches, caramelised pecans, arugula, blueberries, goat cheese and sherry

Vegetales

LÉGUMES - VEGETABLES

Asperges grillées, jambon Serrano – 18
Asperges grillées avec jambon Serrano

Chou-fleur rôti, noix de pin et pomme grenade – 14
Roasted cauliflower, pine nuts and pomegranate



Paellas

Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges, courgette et aubergine – 30
Peas, piquillo pepper, asparagus, zucchinis and eggplant paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes – 38
Seafood paella, shrimps, mussels, squid and clams

Paella au lapin, chorizo, palourdes et petits pois – 35
Rabbit, chorizo, clams and green pea paella

Pescados Y Mariscos

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

Une sélection variée de poissons de la Méditerranée ou des côtes d'Amérique, selon les arrivages, grillés au Josper et servis avec haricots verts
An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability, Josper grilled and served with green beans

A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de la mer- –
Poisson grillé, crevettes tigrées, pétoncles et calmars au Josper
Servi avec riz crémeux à la tomate et haricots verts
Pour deux personnes
Josper grilled fish, tiger shrimp, scallops and squid
for two people
Served with creamy tomato rice and green beans
– 130

Carne

VIANDES - MEATS

Picantón al ajillo y limón – 30
Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec– 45
Farm raised Quebec lamb chops

Bavette de porc ibérique de Bellota au Josper - 48
Josper grilled Bellota pork bavette

Faux filet prime 14 oz, sauce au poivre noir– 60
Josper grilled Prime ribeye 14 oz, black pepper sauce

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas
All meat dishes will be served with patatas bravas

A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de viandes
Faux filet 14 oz,
Côtelettes d'agneau, élevage du Québec,
Bavette de porc ibérique de bellota
et Chorizo
Servi avec patatas bravas et haricots verts
Pour deux personnes
Meat mixed grill
Prime ribeye 14 oz
Quebec raised lamb chops
Bellota porc flank steak
Chorizo
Served with patatas bravas
For two people
– 160

Postre

DESSERTS

Tartelette au citron, crème glacée à la framboise -12
Lemon tart, raspberry ice cream

Ananas grillé confit, sirop d'érable et rhum, mousse à la lime, crème glacée à la noix de coco - 16
Grilled pineapple confit, rum and maple syrup, lime mousse, coconut ice cream

Trio de crèmes glacées - 12
Ice cream trio

Tartelette aux profiteroles -12
Profiterole tart

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel - 12
Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle - 12
Churros with dulce de leche, cinnamon sugar

Plateau de desserts -28
Dessert platter