

## Menu du jour / Lunch menu

### CHOIX DE / CHOICE OF:

SOUPE, TAPA OU SALADE

SOUP, TAPA OR SALAD

\*\*\*\*\*

POISSON, PAELLA OU VIANDE

FISH, PAELLA OR MEAT

30

## A la carte

### Crudo CRUS - RAW

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 carpaccio, 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

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 xérés -20

Jospier grilled peaches, caramelised pecans, arugula, blueberries, goat cheese and sherry

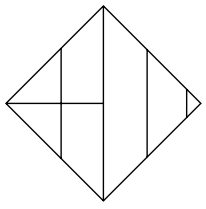
## Vegetales LÉGUMES - VEGETABLES

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, zucchini 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

## Del Josper

POISSONS ET VIANDES GRILLÉS DANS NOTRE FOUR A BOIS D'ESPAGNE  
FISH AND MEAT GRILLED IN OUR WOOD OVEN FROM SPAIN

## Pescados Y Mariscos

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

UNE SÉLECTION VARIÉE DE POISSONS DE LA CÔTES  
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

## Carne VIANDES - MEATS

Poulet de cornouaille grillé, ail et citron – 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

## 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, rhum 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