





Version Française

## À PARTAGER







- Salade de morue fumée à l'orange,  
olives noires et paprika 🍷 .....16€
- Salade tiède de gambas à l'ananas, pistaches  
et vinaigrette aux agrumes 🍷🍷 .....16€
- Salade Léonine du Marché (cecina, chèvre, figes,  
châtaignes, ananas, noix et fruits rouges) 🍷🍷 ..... 18€
- Carpaccio de crevettes à la vinaigrette de tomate 🍷🍷 .....17€
- Carpaccio de bœuf au parmesan et à l'huile de truffe 🍷🍷...15€
- Steak tartare de filet de bœuf 🍷🍷 ..... 19,90€
- Croquettes maison au choix ..... 14€
  - Cecina 🍷🍷🍷
  - Crevette rouge 🍷🍷🍷🍷🍷
  - Jambon 🍷🍷🍷
  - cèpes 🍷🍷🍷
- Calamars en tempura avec mayonnaise  
aux agrumes 🍷🍷🍷 ..... 13,50€
- Ailes de poulet BBQ avec pommes de terre épicées..... 12,50€
- Crevettes torpedo en panko,  
mayonnaise au curry et sriracha 🍷🍷🍷 .....14€
- Artichauts frits au soja caramélisé et saumon mariné 🍷🍷🍷 .....14€
- Calamars grillés à l'ali-oli miel-moutarde et riz noir 🍷🍷 ..... 17€
- Risotto aux cèpes et truffe avec parmesan 🍷 ..... 17,50€
- Petites coquilles Saint-Jacques grillées à la sauce à l'ail 🍷 ..... 22€
- Torreznos de Soria avec gambas sautées 🍷 .....20€














DE LA RÉGION DE LÉON

- Planche de cecina (viande de bœuf séchée)..... 20,50€
- Plateau de fromages artisanaux de la province  ..... 19€

DE LA MER

- Poulpe grillé au parmentier de kimchi  ..... 25€
- Saumon en croûte de noix  ..... 22€
- Suprême de merlu grillé, crevettes sautées  
et sauce orange et mangue  ..... 25€
- Cabillaud confit à la base de confiture  
de piquillo et oignon caramélisé ..... 25€
















DE LA TERRE

- Joues de bœuf à basse température  
avec chutney de mangue   ..... 24,50€
- Secret ibérique avec réduction de PX et pomme  
de terre ridée à l'arôme de romarin et de beurre  ..... 25€
- Cannellonis de canard confit  
aux raisins secs et foie béchamel   ..... 22€
- Lingot d'agneau confit et désossé aux légumes au wok  .. 22,50€
- Filet de bœuf grillé (ou gratiné à l'ail rôti  )..... 29,90€
- Ris de bœuf grillés à l'ail  ..... 17€

ALERGENS

 Céleri	 Mollusques	 Crustacés	 Avec coque	 Soja
 Gluten	 Moutarde	 Des oeufs	 Cacahuètes	 Sulfites
 Poisson	 Sésame	 Le lait	 Lupins	

## DESSERTS

- Crêpe pistache nutella, coulis de chocolat blanc  
 et glace noisette    ..... 7€
- Soupe de chocolat blanc avec glace au fruit de la passion  .... 7€
- Crème de citron et glace pomme verte  ..... 6€
- Yaourt grec artisanal avec coulis de fruits rouges  ..... 6€
- Pain perdu caramélisé avec glace à la cannelle   ..... 7€
- Glaces artisanales    ..... 6€
- Gâteau au chèvre au four et aux fruits rouges   ..... 7€
- Mousse au chocolat avec crème de pistaches   ..... 6,50€

## ALERGENS

- |  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  Céleri   |  Mollusques |  Crustacés |  Avec coque |  Soja     |
|  Gluten   |  Moutarde   |  Des oeufs |  Cacahuètes |  Sulfites |
|  Poisson |  Sésame    |  Le lait  |  Lupins    |  |