

À PARTAGER

CROQUETTES DE BACALHAU | 12€

BACALHAU CROQUETTES
Aioli maison
Homemade Aioli

TRIO DE TACOS | 11€

TRIO TACOS
Tartare de boeuf savora / Tartare saumon spicy / Cream cheese piri-iri
Spicy beef tartar / Spicy salmon tartar / Cream cheese piri-iri

ASSIETTE DE PALETA IBERICO | 16€

IBERICO PALETA PLATE
Traditionnel jambon ibérique
Traditional Iberico ham

HOUMOUS | 9€

HOUMOUS
Pois cassés, pain pinsa
Split peas, pinsa bread

PLANCHE MIXTE | 15€

MIXED PLATTER
Sélection de charcuteries & fromages, confiture de coing
Finecuts & cheeses selection, quince chutney

PAIN À LA TOMATE | 8€

TOMATO BREAD
Pain grillé frotté à l'ail, concassé de tomates
Toasted bread with garlic & tomato

ENTRÉES

GASPACHO VERDE | 10€

SEASONAL COLD SOUP
Concombre, menthe et yaourt
Cucumber, mint and yogurt

CRÈME D'ASPERGES | 12€

ASPARAGUS CREAM
Oeuf parfait, asperges vertes croquantes
Perfect egg, crispy green asparagus

ARTICHAUTS FRITS | 12€

FRIED ARTICHOKE
Labneh au Zaatar
Labneh, Zaatar spices

POLLO TONNATO | 15€

CHICKEN TONNATO
Suprême de poulet, lamelles de thon fumé, sauce aux anchois
Chicken breast, smoked tuna strips, anchovy sauce

CRUDOS

CEVICHE DE DORADE | 19€ 27€

SEA BREAM CEVICHE
Fraise
Strawberry
 Chardonnay Blanc « Bacalhao » - 9€

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | 27€

SPICY BEEF TARTAR
Câpres, cébettes, frites fraîches
Capers, spring onions, fresh french fries

CRUDO DE THON ROUGE | 30€

RED TUNA CRUDO
Marinade orange sanguine, Baba ganoush
Blood orange marinade, Baba ganoush

CARPACCIO DE RADIS | 20€

RADISH CARPACCIO
Vinaigrette à l'orange et curry
Orange and curry dressing

JUNCO BOWL | 21€

JUNCO BOWL
Taboulé libanais, avocat, fenouil, haricots verts,
baies de goji, sauce tahiné
Lebanese tabbouleh, avocado, fennel, green beans,
goji berries, Tahini sauce

PLATS

GAMBAS EN KADAÏF | 27€ 31€

KADAÏF STYLE GAMBAS
Poivrons confits, câpres, olives, sauce bisque
Sweetend peppers, capers, olives, bisque sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE PANÉ | 24€

BREADED CHICKEN SUPREME
Cornflakes, mayonnaise harissa
Cornflakes, harissa mayonnaise

RISOTTO VERDE DE COQUILLETES | 21€

PASTA RISOTTO
Crème de parmesan, chorizo / Option végétarienne disponible
Parmesan cream, chorizo / Vegetarian option available 

BAVETTE DE BOEUF | 23€

BEEF FLANK STEAK
Marinade Kefta, coriandre, pickles d'oignons rouges frits, sauce yaourt
Kefta marinade, coriander, fried red onions pickles, yoghurt sauce

POULPE GRILLÉ | 33€

GRILLED OCTOPUS
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crème d'olives
Mashed potatoes, olives cream

TOMAHAWK IBERICO | 33€

TOMAHAWK IBERICO
Haricots coco à la tomate
Coconut beans with tomato

SECRETO DE PORC NOIR | 31€

BLACK PORK SECRETO
Sucrine grillée, Panisses, sauce aux poivres
Grilled sucrine, chickpea galette, peppers sauce
 Chardonnay, Ribera del Duero «Pago Mota» - 9,00€

FORMULE DU MIDI
LUNCH OFFER

A PARTIR DE 24€
FROM 24€

SIDES

FRITES FRAÎCHES | 5€

FRESH FRENCH FRIES

SALADE | 4€

SALAD

RATATOUILLE | 5€

RATATOUILLE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE | 5€

MASHED POTATOES

RIZ PARFUMÉ | 5€

AROMATIC RICE

DOS DE CABILLAUD | 25€

CODFISH BACK
Caponata, sauce marinière
Caponata vegetables, creamy sauce
 Riesling Thill's Coteaux de Schengen - 9,50€

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA CANNELLE | 11€

CINNAMON RICE PUDDING
Riz soufflé, caramel, citron vert
Puffed rice, caramel, lime

PARFAIT GLACÉ AMARETTO | 11€

AMARETTO ICED PARFAIT
Espuma café
Coffee espuma

SABLE BRETON FRAISES | 12€

STRAWBERRY SHORTBREAD BISCUIT
Vierge à l'huile d'olive, crème basilic
Olive oil, basil cream

CAFÉ / THÉ GOURMAND | 11€

SWEET COFFEE / TEA
Déclinaison de desserts
Desserts variation

TRADITIONNEL PASTEL DE NATA | 9€

TRADITIONAL PASTEL DE NATA
Glace lait d'amande
Almond milk ice cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 12€

CHOCOLATE LAVA CAKE
Coeur praliné, glace yaourt
Praline heart, yoghurt ice cream



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



SIGNATURE



VIN RECOMMANDÉ

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE
PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS / TAXES AND SERVICE INCLUDED

GROS CHOUX PISTACHE A PARTAGER 2 / 4 / 6 personnes | 18€ / 29€ / 36€

LARGE PISTACHIO PUFFS TO SHARE
Praliné & craquelin pistache Pistachio praline