

TAPAS ET À PARTAGER

DU POTAGER . . .

PÂTE FEUILLETÉE DE POMME DE TERRE BRAVAS AU CURRY ROUGE	7
<i>Pâte feuilletée de pommes de terre, sauce aioli et sauce brava au curry rouge</i>	
HOUMOUS ET PAIN PITA (V)	9
<i>Hummus aux pois chiches. cumin, crudités, émiettés d'olives noires, coriandre, ail et pain pita</i>	
NACHOS AU FROMAGE ET SAUCE GUACAMOLE	11
<i>Nachos au maïs, fromage, sauce pico de gallo, coriandre et guacamole</i>	
PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE	4

DE LA TERRE . . .

BIKINI CROUSTILLANT DE JOUES DE VEAU (2 U.)	12
<i>Bikini croustillant, joues de veau à basse température, sauce moutarde verte et demi-glacé</i>	
CÔTES DE PORC ET SAUCE ASIATIQUE	14
<i>Côtes de porc braisées à basse température avec fruits secs et sauce asiatique à l'ail, gingembre, soja et vinaigre de riz</i>	
"HUEVOS ROTOS" ET JAMBON IBÉRIQUE	12
<i>Oeufs bios, jambon ibérique, pommes de terre frites et ciboulette</i>	
"HUEVOS ROTOS" ET SOBRASADA	12
<i>Oeufs bios, sobrasada de Minorque, pommes de terre frites et ciboulette</i>	
BRIOCHE FARCI AU FROMAGE ET SOBRASADA (1.U)	8,5
<i>Pain chinois frit farci au fromage de Mahón et sobrasada</i>	
FEUILLETÉ DE FOIE AU FROMAGE	12
<i>Pâte feuilletée croustillante fourrée au foie gras à la vanille avec fromage râpé et réduction de Pedro Ximenez</i>	
TRANCHES DE PICANHA MÛRES	14
<i>Tranches de picanha affinées pendant 45 jours, jaune d'œuf, câpres, dés de fromage Mahón et pain grillé</i>	
BÂTONNETS DE POULET FERMIER ET SES SAUCES	11
<i>Lanières de poulet marinées panées à la chapelure panko, sauce barbecue au café et curry</i>	
AGNEAU ET PURÉE D'AUBERGINES FUMÉES	17
<i>Lingot d'agneau sauce miel et safran et purée d'aubergines fumées</i>	
GYOZAS POULET AU CURRY ET LÉGUMES (6 U.)	12
<i>Gyozas de poulet au curry, légumes et sauce roja</i>	
PAELLA RIZ AU BŒUF MATURÉ ET CHAMPIGNONS	27
<i>Riz de vache affinés 30 jours et champignons, servis en boîte</i>	
CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE (5. U)	12

DE LA MER . . .

RASCASSE ET CREVETTES SAUCE MARINARA	17
<i>Rascasse et crevettes, sauce marinara, pomme de terre persil, huile d'ail</i>	
CALAMARS À L'ANDALOUSE	14
<i>Calamars à l'andalouse et sauce aioli</i>	
THON ROUGE	19
<i>Thon rouge, sauce ail blanc, soufflé de tapioca, huile au basilic</i>	
COQUILLE SAINT-JACQUES GRILLÉE ET SAUCE THAÏ (1U)	4,5
<i>Coquille Saint-Jacques grillée avec sauce thaï au lait de coco, ail, gingembre et coriandre</i>	
CEVICHE DE MAIGRE	15
<i>Maigre, lait de tigre, patate douce, oignon rouge et chips de banane plantain</i>	
ANCHOIS DE CANTABRIE, PAIN BRIOCHÉ ET TRUFA(1.U)	9
<i>Brioche grillée au beurre fumé, anchois de Cantabrie et truffe fraîche</i>	
ORTIES, SCAROLE ET CREVETTES ROUGES (1.U)	7
<i>Beignet de scarole et d'ortie avec tartare de crevettes rouges de Minorque</i>	
BEIGNET SEICHE	10
<i>Beignet fourré à la seiche cuite à l'encre</i>	
BEIGNETS DE MORUE (8 U.)	12
<i>Beignets de morue faits maison</i>	

SALADES

BOURGEONS GRILLÉS AUX SARDINES FUMÉES	14
<i>Fleurons grillés, sardines fumées, quartiers d'orange, crème de tomates et carottes</i>	
POULET CROUSTILLANT	13
<i>Poulet croustillant, mélange 4 feuilles, tomates cerises, concombre, fraises, sauce mangue et sauce César</i>	
TOMATES ET FROMAGE DE MAHÓN	13
<i>Tomates, mousse glacée et fromagede Mahón, huile au basilic et cornichons</i>	
SAUMON ET AVOCAT	15
<i>Saumon fumé, avocat, mesclun 4 feuilles, tomates cerises, oeufs de truite, concombre et vinaigrette de Modène</i>	
WAKAME AVEC CHIPIRONS ET SAUMON	16
<i>Algue wakame, chipiron confit, saumon, oeufs de truite et sauce thaï</i>	

HAMBURGERS À LA BRAISE

WAGYU	15
<i>Viande de boeuf Wagyu 100% de Minorque (150 g) grillée au charbon de bois, fromage, mayonnaise à la moutarde, tomate, laitue et pain brioché cuit au four par un artisan local</i>	
POULET	13
<i>Poulet pané (130g), mayonnaise à la moutarde, fromage, tomate, laitue et pain brioché cuit au four par un artisan local</i>	
LA VERTE (V)	14
<i>Viande Beyond Meat (130g) grillée au charbon de bois, fromage, mayonnaise à la moutarde, tomate et pain brioché cuit au four par un artisan local</i>	
+ FRITES NATURELLES	+1,5
• Ajoutez les extras de votre choix	
◦ FROMAGE (0,7) / OIGNONS CAMÉLISÉS (0,5) / BACON (0,9)	
◦ FROMAGE DE CHÈVRE OU OEUVE (1,25)	

À LA BRAISE AU CHARBON DE BOIS NATUREL

Découvrez nos spécialités à la braise de charbon de bois de Chêne cuites au four Josper

DE LA MER . . .

PATTE DE POULPE ENTRE LES ÎLES	22
<i>Patte de poulpe grillée, mousse de sobrasada, pommes de terre ridées et son majo picón rouge et vert</i>	
FILET DE BAR	24
<i>Filet de bar grillé, pommes de terre ridées, légumes sautés et sauce béarnaise</i>	
MOULES GRILLÉES DE MINORQUE	14
<i>Moules grillées de Minorque</i>	

DE LA TERRE . . .

RUMSTEACK DE BŒUF DI MINORQUE (300 G.)	23
<i>Rumsteack de boeuf de Minorque grillé à la braise, frites et sauce chimichurri</i>	
CÔTE DE BŒUF(600 G.)	36
<i>Côte de boeuf grillée</i>	