

**PRIX
PRICE
13.50€**

MENÚ MIDWEEK

FR - ENG



- ENTRÉES - STARTERS -

Pâtes penne à la tomate et au basilic

Tomato and Basil Penne Pasta

Soupe du jour

Soup of the Day

Salade d'avocat et de tomates

Avocado and Tomato Salad

Ailes de poulet barbecue coréen

Korean BBQ Chicken Wings

Moules au crème de cari rouge thaïlandais

Thai Red Curry Mussels

- PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES -

Saucisse avec purée de pommes de terre et sauce à l'oignon

Bangers and Mash with onion gravy

Côtes BBQ américaines et frites

American BBQ Ribs with fries and slaw

Salade de chèvre

Goats Cheese Salad

Katsu cari au poulet du chef

Chef's Katsu Chicken Curry

Fish n Chips à la londonienne

Fish and Chips served with minted mushy peas and tartar sauce

- PLATS ESPECIALES - SPECIAL DISHES suppl. 2.50€ -

Rôti de porc mexicain avec pamplemousse et piment

Mexican roast pork with grapefruit and chilli rub

Filet de cabillaud rôti garni d'une salsa aux raisins rouges vibrants

Roasted cod fillet garnished with a vibrant red grape salsa

Millefeuille de surlonge de bœuf, confiture de tomates, fromage et mousse au gorgonzola

Roast sirloin of beef 'Millefeuille' tomato jam, cheese, gorgonzola mousse

- PLATS PREMIUM - PREMIUM DISHES -

Délicieuse dorada au citron et aux herbes accompagnée de pommes de terre grillées (suppl. 5 €)

Delicious lemon and herb dorada served with grilled potato (suppl. 5€)

L'aloyau servi avec champignons châtaignes sautés, tomates grillées et rondelles d'oignon croustillantes (SUPL. 8€)

Grilled t-bone steak served with sautéed chestnut mushrooms, grilled tomato and crunchy onion rings (suppl. 8€)

- DESSERT ESPECIAL DU CHEF - DESSERT OF THE DAY -

PRECIO
13.50€

MENÚ MIDWEEK

ES - CAT



- ENTRANTES - ENRANTS -

Pasta Penne con tomate y albahaca

Pasta Penne amb Tomàquet i Alfàbrega

Sopa del día

Sopa del dia

Ensalada de aguacate y tomate

Amanida d'alvocat i tomàquet

Alitas a la BBQ Koreana

Aletes a la BBQ Koreana

Mejillones al curry rojo Tailandese

Musclos a l'curri vermell Tailandese

- PLATOS PRINCIPALES - PLATS PRINCIPALS -

Butifarra con puré de patata estilo Ingles

Botifarra amb puré de patata estil Ingles

Costillas a la BBQ con patatas

Costelles de porc a la BBQ amb patates i col

Ensalada de queso de cabra

Amanida de formatge de cabra

Pollo Katsu curry del Chef

Pollastre Katsu curri de l'Xef

Fish 'n' Chips estilo Londres con guisantes de menta y tarta

Fish 'n' Xips estil Londres amb pèsols de menta i tàrtar

- PLATOS ESPECIALES supl. 2.50€ -

Asado de cerdo Mexicano con pomelo y toque de chile

Rostit de porc Mexicà amb aranja i toc de Xile

Filete de bacalao asado aderezada con salsa vibrante de uvas rojas

Filet de bacallà rostit amb salsa vibrant de raïms vermelles

Milhojas de solomillo de ternera, mermelada de tomate, queso viejo y mousse de gorgonzola

Milfulls de filet de vedella, mermelada de tomàquet, formatge vell i mousse de gorgonzola

- PLATOS PREMIUM - PLATS PREMIUM -

Dorada al limon y hierbas deliciosa servido con patata culi (supl.5€)

Daurada a l'limona i herbes deliciosa servit amb patata culi (supl.5 €)

Chuletón a la brasa servido con setas de castaña salteadas, tomate a la plancha y aros de cebolla crujientes (supl. 8€)

Mitjana a la brasa servit amb bolets de castanya saltejades, tomàquet a la planxa i cèrcols de ceba cruixents (supl. 8 €)

- POSTRE ESPECIAL DEL CHEF -