

## WEEKEND MENU... MENU DU WEEK-END

### Starters...Hors d'œuvre

**Fish fideua (Noodles) / Fideua du poisson (nouilles)**

**Fresh pasta with mushroom béchamel / Pâtes fraîches à la béchamel aux champignons**

**Eggs on the plate with ham, mushrooms and bacon / Oeufs dans l'assiette avec jambon, champignons et bacon**

**Cod brandade, basil and tomato / Brandade de morue, basilic et tomate**

**Courgette tagliatelle with pesto, burrata, pine nuts and dried tomato**

Tagliatelles à la courgette avec pesto, burrata, pignons et tomate sec

**Candied leeks, feta cheese, piparra, pickled carrot and black garlic**

Poireaux confits, feta, piperra, carotte marinée et ail noir

**Chicken Wonton with Hoisin Sauce / Wonton au poulet avec sauce hoisin**

**Duck wings sauteed with teriyaki / Ailes de canard sautées au teriyaki**

**Lentil cream, sausage, black pudding and sweet potato**

Crème de lentilles, saucisson, boudin noir et patate douce

**Grilled octopus, kimchi cabbage, potato Parmentier and "migas" with Vera red pepper (+€2,00)**

Poulpe grillé, chou kimchi, Parmentier de pommes de terre et "migas" au poivron rouge Vera (+2,00€)

### Main course...Plat principal

**Chargrilled Duck Magret with with sautéed tubers/Magret de canard grillé aux aux tubercules sautés**

**Black rice with cockles and parsley aioli / Riz noir aux coques et persil alloli**

**Tradicional "suquet" of fish with potatoes / Suquet traditionnel de poisson aux pommes de terre**

**Roast pork cheek with potato parmentier / Joue de porc rôtie au parmentier de pomme de terre**

**Pig ear rice with vegetables and mushrooms/ Riz aux oreilles de cochon aux légumes et champignons**

**Angus (vacio) beef with chimichurri/ Bœuf Angus (vacio) au chimichurri**

**Low temperature pork rib with garnish / Côte de cochon à basse température avec garniture**

**Croaker with garnish / Croasseur avec garniture**

**Lamb knuckle with baked potatoes (€3,00)/ Jarret d'agneau aux pommes de terre au four (3,00€)**

**Longline hake in green sauce (+€4,00) / Colin de palangre sauce verte (+4,00€)**

**Angus Beef with garnish (+5,00€) / Boeuf angus avec garniture (+5,00€)**

### Desserts...Desserts

**Croissant filled with baked apple and ratafia ice cream**

Croissant fourré aux pommes au four et glace au ratafia

**Tiramisú / Tiramisú**

**Cheesecake with figs and nuts / Cheesecake aux figues et noix**

**Coconut , raspberry, tangerine, chocolate, mango and banana ice cream(to choose)**

Glace coco, framboise, tangerine, mango, banane et chocolat (choisir)

**Carrot cake / Carrot Cake**

**Roasted sweet potato cream, heavy cream ice cream and orange**

Crème de patate douce rôtie, crème glacée et orange

**31,90€**

*Includes: Water, bread and VAT*

*Drinks and Coffee separately*

*Comprend: Eau, pain et la TVA*

*Boissons et café séparément*