

Salades



Salade avec noix de pécan

9

Dessert



Tiramisu au parfum du moment

8
€



Crème brûlée maison à la vanille

7
€



Fondant au chocolat maison avec sa boule de glace vanille

8
€



Cheese Cake citron aux Spéculoos

8
€



Profiterole géante nappée de Chocolat chaud maison et Chantilly

9
€



Fromage de Brebis fermier, confiture de Cerises noires

8
€

Boissons non alcoolisées



Lift

Non classé



Bouteille d'eau

5
€



Café Gourmand

10
€



Glass of Champagne

9
€



Salade de chèvre chaud

15
€



Bouteille de vin



Verre de vin

4
€



Bouteille



Bar

Pâtes



Pâtes à la sauce crème à la vodka

Pizza



Français

Végétarien



Haricots

Burgers



Burger

1

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

4
€

Starter



Dégustation de Tapas

26
€



Moules sautées à la plancha

7
€



Accras de morue maison avec une sauce aïoli

9
€



Rabas, calamars panés accompagnés d'une sauce aïoli maison

8
€



Tarines de Serrano façon Brushetta

9
€



Cassolette de Chipirons à la Plancha (portion entrée sans accompagnement)

11
€



Salades du Moment

Plats de poisson



Thon grillé

9

Tapas



Assiette Ibérique

13
€

Main Course



Cheese Burger du Barrio

17
€



Poêlée de Chipirons à la Plancha

18
€



Tartare de Buf au couteau (cru ou pol

19
€



Pièce de Bœuf grillée à la Plancha (env gr)

18
€



Magret de Canard entier grillé, à la fleur de sel (env gr)

21
€



Moules Marinières accompagnées de pommes frites maison

14
€



Poisson du Marché à l'ardoise selon arrivage)



Thon mi-cuit aux graines de Sésame

20
€



Parillada de la mer à l'ardoise selon arrivage)

24
€

French Fries



Frites

Alcoholic Beverages



Bouteille de champagne

65
€

Café



Café

2
€

Uncategorized



Bois



Dessert