

TAPAS ET À PARTAGER

DU POTAGER . . .

POMME DE TERRE BRAVAS AU CURRY ROUGE

Pomme de terre, sauce aioli et sauce brava au curry rouge

HUMMUS Y PAN DE PITA (V)

Hummus aux pois chiches, cumin, crudités, émiettés d'olives noires, coriandre, ail et pain pita

NACHOS CON QUESO

Nachos au maïs, fromage, sauce pico de gallo, coriandre et guacamole

PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE

DE LA TERRE . . .

BAO DE JOUES DE VEAU (2 U.)

Pain Bao, joues de veau à basse température, oignon mariné et coriandre

CÔTES DE PORC ET SAUCE ASIATIQUE

Côtes de porc braisées à basse température avec fruits secs et sauce asiatique à l'ail, gingembre, soja et vinaigre de riz

"HUEVOS ROTOS" ET JAMBON IBÉRIQUE

Oeufs bios, jambon ibérique, pommes de terre frites et ciboulette

"HUEVOS ROTOS" ET SOBRASADA

Oeufs bios, sobrasada de Minorque, pommes de terre frites et ciboulette

BRIOCHE FARCI AU FROMAGE ET SOBRASADA (1.U)

Pain chinois frit farci au fromage de Mahón et sobrasada

PAIN GRILLÉ À LA SOBRASADA ET FROMAGE DE MAHÓN 9

rasada de Menorca, fromage de Mahón, miel, huile d'olive et tranche de pain grillé

STEAK TARTARE

Viande de boeuf, jaune d'oeuf, cornichons, moutarde de Dijon, sauce Perrins et tranche de pain grillé

BÂTONNETS DE POULET FERMIER ET SES SAUCES

Lanières de poulet marinées panées à la chapelure panko, sauce barbecue au café et curry

RIZ AU CANARD ET CHAMPIGNONS

Notre riz au canard et aux champignons en crépine, servi dans son jus

GYOZAS POULET AU CURRY ET LÉGUMES (6 U.)

Gyozas de poulet au curry, légumes et sauce soja

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE (5. U)

DE LA MER . . .

CALAMARS À L'ANDALOUSE

Calamars à l'andalouse et sauce aioli

THON ROUGE

Thon rouge, sauce ail blanc, soufflé de tapioca, huile au basilic

COQUILLE SAINT-JACQUES GRILLÉE ET SAUCE THAÏ (1U) 4,5

Coquille Saint-Jacques grillée avec sauce thaï au lait de coco, ail, gingembre et coriandre

CEVICHE DE MAIGRE

Maigre, lait de tigre, patate douce, oignon rouge et chips de banane plantain

ANCHOIS FRITS

ORTIS DE MER DE MINORQUE FRITES

CROQUETTES D'OURSINDE MER (5 U.)

BEIGNETS DE MORUE (8 U.)

Beignets de morue faits maison

SALADES

FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre, mesclun 4 feuilles, patate douce, orange et vinaigrette aux fruits secs

POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, mélange 4 feuilles, tomates cerises, concombre, fraises, sauce mangue et sauce César

POULET CROUSTILLANT

Tomates, glace et dés de fromage de Mahón, huile au basilic et cornichons

SAUMON ET AVOCAT

Saumon fumé, avocat, mesclun 4 feuilles, tomates cerises, oeufs de truite, concombre et vinaigrette de Modène

WAKAME AVEC CHIPIRONS ET SAUMON

Algue wakame, chipiron confit, saumon, oeufs de truite et sauce thaï

HAMBURGERS À LA BRAISE

ANGUS

Viande de boeuf Angus 100% de Minorque (150 g) grillée au charbon de bois, mayonnaise à la moutarde, tomate, laitue et pain brioché cuit au four par un artisan local

WAGYU

Poulet pané (180g), mayonnaise à la moutarde, tomate, laitue et pain brioché cuit au four par un artisan local

POULET

Poulet pané (180g), mayonnaise à la moutarde, tomate, laitue et pain brioché cuit au four par un artisan local

LA VERTE (V)

Viande Beyond Meat (130g) grillée au charbon de bois, mayonnaise à la moutarde, tomate et pain brioché cuit au four par un artisan local

- Servis avec frites

- Ajoutez les extras de votre choix

- FROMAGE (0,5) / OIGNONS CAMÉLISÉS (0,5) / BACON (0,8)

- FROMAGE DE CHÈVRE OU OEUUF (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 Jospier

DE LA MER . . .

PATTE DE POULPE ENTRE LES ÎLES

Patte de poulpe grillée, mousse de sobrasada, pommes de terre ridées et son mojo picón rouge et vert

FILET DE BAR

Filet de bar grillé, pommes de terre ridées, légumes sautés et sauce béarnaise

MOULES DE ROCHES AUX HERBES

Moules de roche à la braise aromatisées au romarin et au thym citron

DE LA TERRE . . .

RUMSTEACK DE BOEUF (300 G.)

Rumsteack de bœuf de Minorque grillé à la braise, frites et sauce chimichurri

CÔTE DE BOEUF DE MINORQUE (600 G.)

Côte de boeuf de Minorque grillée