

## Con tu aperitivo...para compartir...o no

**Paté casero « pot parfait »** (Sin gluten si se sirve sin pan) 14 €

4 rollitos crujientes de pollo y verduras aromáticas, acompañados de salsa agrídulce y hojas crujientes de lechuga romana.

**Rollitos de pollo (nems)** 16 €

4 rouleaux croustillants au poulet et légumes parfumés, sauce aigre douce et feuilles de romaine croquantes.

**Flores de calabacín rebozadas, salsa provenzal** 18 €

6 flores de calabacín crujientes servidas con una suave salsa provenzal de hierbas aromáticas.

**Croquetas de chorizo ibérico, salsa sriracha** 18 €

Croquetas cremosas con el carácter del chorizo ibérico, acompañadas de una mayonesa delicadamente especiada.

**Tempura de verduras mediterráneas** 20 €

Verduras crujientes envueltas en una ligera masa tempura, acompañadas de salsa tzatziki de queso fresco.

**Rillettes de dos salmones de la Maison Gayrard** 21 €

Rillettes elaboradas con salmón ahumado y salmón cocido.

**Bocaditos de calamar al perejil y ajo** 24 €

Tiernos calamares dorados aromatizados con ajo y perejil, servidos con alioli casero.

**Tabla de embutidos y quesos** (Sin gluten si se sirve sin pan) 30 €

Una generosa selección de embutidos finos y quesos curados para compartir, perfecta para comenzar la comida..

## ...Y también las Tostas del France

**La Pissaladière Maximoise** 15 €

Rebanada de pan rústico, cebolla, aceite de oliva, tomillo, anchoas y aceitunas negras.

**Club Sandwich** 16 €

Pan de molde, pollo tierno, lechuga sucrine, mayonesa, tomates confitados y huevo duro.

**La Italiana** 18 €

Rebanada de pan rústico, salsa de tomate, jamón de Parma curado, rúcula, perlas de mozzarella y pesto

**La Croque** 20 €

Versión revisitada del croque-monsieur con pan rústico, jamón, queso Comté, bechamel y queso gratinado..

**La Provençale** 25 €

Rebanada de pan rústico con crema de trufa de temporada, lascas de parmesano y trufa fresca de temporada

## Entrantes

**Rollito de primavera con gambas y salsa YumYum** 16 €

Recuerdo de Vietnam con un rollito de primavera elaborado con gambas, verduras frescas, brotes de soja, menta, fideos de arroz y arroz para sushi.  
(Sin gluten)

**Abanico de aguacate con salmón Gravlax casero y focaccia** 20 €

Sutil combinación de textura cremosa, fresca y notas marinas, servida con huevo de yema líquida y vinagreta de ralladura de limón

**Ceviche de dorada y mango** (Sin gluten) 21 €

Équilibre entre acidité, douceur fruitée et fraîcheur marine avec une vinaigrette à la mangue, crudités et un zest de poutargue

**Foie gras de pato casero** (Sin gluten si se sirve sin pan) 26 €

Elaborado por nosotros mismos y servido con compota de cebollas caramelizadas y tostadas doradas

## Ensaladas Gourmet y Bowls

**Quinoa Frescura** (Sin gluten) 18 €

Mezcla de lechugas, quinoa con verduras frescas, vinagreta y supremas de cítricos

**La Mado, al estilo Niçoise** (Sin gluten) 21 €

Lechuga, huevo duro, anchoas, atún, aceitunas, patatas, pimientos confitados, tomates, cebolla roja, pepino, rábanos y habitas de soja.

**César « Revisitada »** 21 €

Lechuga, tiras de pollo crujiente, picatostes, tomates, lascas de parmesano y salsa César con anchoas y huevo

**César con Salmón Gravlax « Revisitada »** 22 €

Lechuga, salmón marinado al eneldo, picatostes, tomates, lascas de parmesano y salsa César con anchoas y huevo

**Tomate y burrata en tartaleta de trigo sarraceno** (Sin gluten) 22 €

Homenaje a los productos de temporada, con tartaleta de harina de trigo sarraceno, burrata, tomates de temporada y jamón de Parma

**Bowl Vegetariano** (Sin gluten si se sirve sin salsa) 20 €

Rábanos, arroz japonés para sushi, brotes de soja, pepino, aguacate, tomates cherry, edamame, col roja marinada y cebolla frita

**Chicken Bowl** 21 €

Pollo crujiente, arroz japonés para sushi, brotes de soja, pepino, aguacate, tomates cherry, edamame, col roja marinada y cebolla frita

**Sashimi Bowl** (Sin gluten si se sirve sin salsa) 24 €

Salmón Gravlax, arroz japonés para sushi, brotes de soja, pepino, aguacate, tomates cherry, edamame, col roja marinada y cebolla frita

# Las Carnes

Filete de pollo francés con salsa de colmenillas 26 €

La cocción a baja temperatura al servicio de la ternura, acompañado de patatas « Agata » asadas y salsa de colmenillas.

Paletilla de ternera confitada estilo tournedos 28 €

Tierna paletilla de ternera cocinada durante 8 horas por nuestro equipo, con jugo reducido de vino tinto y patatas « Agata » asadas (Sin gluten)

Piccata de ternera a la milanesa salsa napolitana 29 €

Italia en el plato, servida con linguini, salsa de tomate napolitana y pesto

**Salsas frías** 3 €

Salsa vierge de tomate variado, Alioli, Salsa tzatziki, Mayonesa sriracha, Mayonesa de mango y curry

**Salsas calientes** 4 €

Salsa de pimienta, Salsa roquefort, Salsa provenzal, Salsa de champán, Salsa de colmenillas

# Hamburguesa

Hamburguesa Tandoori 23 €

Pollo crujiente marinado en tandoori casero, pan dorado, mayonesa de mango y curry, ensalada fresca, tomate y patatas fritas.

Cheese Burger 24 €

Pan dorado, carne de vacuno picada, ensalada, tomate, queso cheddar, salsa de la casa y patatas fritas.

Cheese Burger sin gluten 27 €

Pan sin gluten con semillas de sésamo, carne de vacuno picada, tomate, ensalada, queso cheddar, salsa de la casa y patatas fritas.

Hamburguesa de gambas 28 €

Crujiente hamburguesa casera de gambas y cangrejo, mayonesa sriracha, ensalada, tomate y patatas fritas.

No se aceptan cheques. Nuestros precios incluyen servicio / Tenga en cuenta que no aceptamos cheques. Nuestro precio incluye el servicio.

Por favor indiquenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria. Una tarjeta de alérgenos está a su disposición en nuestro establecimiento.

Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria. Una lista de alérgenos está disponible en nuestro establecimiento.

## Especialidades de la casa

Tournedo de pulpo a la plancha, salsa vierge 36 €

Una presentación terrestre para un habitual del mar, servido con ratatouille y patatas « Agata » especiadas al estilo cajún (Sin gluten)

Brocheta de Gambas, salsa Provenzal 38 €

La generosidad y el sol del sur con tres gambas asadas, salsa de hierbas aromáticas, arroz salvaje y ratatouille. (Sin gluten)

Steak de Wagyu 40 €

La excelencia de la carne: tagliata de Wagyu con rúcula y lascas de parmesano, acompañada de la guarnición a elegir. (Sin gluten)

### Guarniciones adicionales

Patatas fritas, Linguini, Ratatouille, Ensalada mixta

6 €

### Guarniciones Signature

Patatas fritas con trufa, Linguini con trufa, Patatas « Agata » asadas con trufa

10 €

## Pescados

Lomo de merluza gratinado con aioli, salsa provenzal (Sin gluten) 26 €

Lomo de merluza delicadamente asado, gratinado con alioli casero, salsa de tomate con hierbas aromáticas y patatas « Agata » asadas.

Filetes de Dorada asados al tomillo (Sin gluten) 29 €

Dos filetes de dorada con salsa vierge de tomate variado y queso feta desmenuzado, acompañados de ratatouille casera

Cazuelita de filete de san pedro gratinado, salsa de champán 30 €

Filete de San Pedro gratinado bajo un velo dorado, cubierto con salsa de champán y acompañado de arroz salvaje aromático.

## Menú de los Casi Mayores (-12 años)



13 €

Hamburguesa infantil o Fish & Chips o Filete de carne picada o Pollo crujiente

Acompañado de : Patatas fritas o Pasta o Ratatouille o Arroz

Y además : 1 helado infantil o 1 compota o 1 yogur

## Pastas Frescas

### Lasagne de ternera

250 g de carne de vacuno se enfrentan al tomate y al queso bajo las láminas de pasta

24 €

### Linguini con burrata y pesto

La armonía italiana de los linguini con salsa de tomate, pesto y una generosa burrata.

25 €

### Linguines « alle Vongole »

Linguini con almejas, tomates cherry, ajo y perejil.

26 €

### Linguines con Trufa

Porque siempre habrá una trufa en nuestra mesa, nuestros linguini con crema tartufata y trufa de temporada le esperan.

29 €

## Les Woks

### Wok Vegetariano de verduras crujientes

Fideos chinos, verduras variadas, brotes de soja y cacahuetes.

22 €

### Wok de pollo

Sabores asiáticos perfectamente equilibrados con fideos chinos, verduras, brotes de soja y cacahuetes.

24 €

### Wok de colas de gambas

Fideos chinos con colas de gambas, brotes de soja y cacahuetes.

24 €

## Carpaccios (acompañados de patatas fritas)

### Carpaccio de ternera ahumada con madera de haya

Carpaccio de ternera ahumada con madera de haya, pesto, aceite de oliva, tomates cherry y lascas de parmesano, acompañado de patatas fritas.

24 €

### Carpaccio de pulpo al eneldo y cítricos (Sin gluten)

Carpaccio de pulpo casero con eneldo, vinagreta de cítricos, tomates cherry y brotes de rúcula, acompañado de patatas fritas

24 €

## Tartares (acompañados de patatas fritas)

### Tartar de salmón y aguacate (Sin gluten)

Salmón fresco crudo finamente picado, guacamole de aguacate, salsa de la casa y hierbas aromáticas, acompañado de patatas fritas.

25 €

### Tartar de ternera (Sin gluten)

Carne de vacuno fresca cruda finamente picada, ketchup, tabasco, cebolla, alcaparras, mostaza, huevo y salsa Worcestershire.

25 €

### Tartar de ternera al estilo italiano

Carne de vacuno fresca cruda finamente picada, ketchup, tabasco, cebolla, alcaparras, mostaza, salsa Worcestershire, lascas de parmesano, pesto y piñones.

26 €

## Postres

Mousse de chocolate (Sin gluten)	8 €
Tiramisu (Contiene Alcohol)	8 €
Tarta del día	9 €
Coulant de chocolate sin gluten con sorbete de fresa (Sin gluten)	10 €
Carpaccio de piña con sorbete de limón (Sin gluten)	11 €
Ensalada de frutas frescas (según temporada) (Sin gluten)	12 €
Pavlova de fresas	12 €
Baba al ron estilo Kougloff	12 €
Café Gourmet	13€

## Helados y Sorbetes

**Copa de helado:** 1 bola : 3 € ou 2 bolas : 5,5 € ou 3 bolas : 8 € (Suplemento nata montada 2€)

**Helados** (Sin gluten) Chocolate negro, Vainilla Bourbon de Madagascar, Café con café Arábica de Colombia, Caramelo con flor de sal, Coco, Ron con pasas maceradas en ron de las Antillas Francesas, Menta con trocitos de chocolate, Pistacho con pistachos tostados.

**Sorbetes :** (Sin gluten)

Fresa con trozos de fresa, Limón con trozos de limón amarillo de Sicilia, Piña con trozos de piña confitada, Melocotón del Mediterráneo con trozos de melocotón, Albaricoque del Mediterráneo con trozos de albaricoque

## Copas Heladas

Café Liégeois o Chocolate Liégeois	11 €
Helado de café o chocolate, café o salsa de chocolate y crema dulce.	
Dame Blanche	11 €
Helado de vainilla, salsa caliente de chocolate y crema dulce.	
Banana Split	12 €
Trozos de plátano, helado de vainilla, helado de chocolate, sorbete de fresa, salsa de chocolate y crema dulce	
Fresa Melba (según temporada)	12 €
Trozos de fresa, helado de vainilla, helado de fresa y crema dulce.	
La Mentheuse	12 €
Helado de fresa, helado de chocolate y crema de menta.	
La Pulpeuse	12 €
Helado de melocotón, helado de piña y crema de limón.	
La Croqueuse	12 €
Helado de caramelo con flor de sal, helado de vainilla y crema de manzana.	

### Información para nuestros clientes

Por favor, infórmenos si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria. Disponemos de una carta de alérgenos en nuestro establecimiento.

Atención: El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud. Consúmase con moderación.