



Entrées

Oeuf Mimosa <i>Mimosa Eggs</i> <i>Huevo Relleno</i>	6.90 €
Velouté de Butternut, Noisettes Torréfiées <i>Soup of the moment</i> <i>Sopa del momento</i>	6.90 €
Croustillant de Chèvre & Tomates Confites <i>Crispy Goat Cheese & Sweet Tomatoes</i> <i>Queso de cabra crujiente & tomates confitados</i>	7.90 €
Terrine du Chef <i>Chef's Terrine</i> <i>Terrina del Chef</i>	8.90 €
Salade de Gésiers et Lard Fumé <i>Gizzard & Smoked Bacon Salad</i> <i>Ensalade de molleja & Tocino ahumado</i>	9.90 €
* Friture d'Eperlans, Sauce Tartare <i>Frying Smelt & Tartar Sauce</i> <i>Fundidos fritos & salsa Tartara</i>	9.90 €

A Partager ou Pas

Planche de Charcuterie <i>Charcuterie Board / Tabla de charcuteria</i>	Petite 13 €
Planche Mixte <i>Charcuterie & Cheese Board / Tabla de Charcuteria & Quesos</i>	Grande 22 € 25 €

Salades

Salade du Med <i>Med's Salad / Ensalade del Med</i>	15.90 €
Salade Caesar <i>Caesar Salad / Ensalade Cesar</i>	15.90 €

Formule Déjeuner

Valable le Midi du Lundi au Vendredi sauf Jours Fériés

PLAT JOUR : 13.90 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16.90 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 20.90 €

Parmi les suggestions du jour A L'ARDOISE ou sur les ECRANS uniquement

Menu Enfant (-10 ans)

Tenders Poulet ou Steak Haché

Glace 1 boule ou Moelleux au Chocolat

1 Boisson au verre 20cl

(coca, jus d'orange, jus d'ananas, diabolo ou sirop à l'eau)

12 €

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de votre serveur(se)



Plats

Riz Sauté aux Légumes <i>Fried Rice & Vegetables / Arroz Fritos con Verduras</i>	13.90 €
Suprême de Poulet aux Champignons, Riz <i>Chicken Supreme with mushroom sauce / Suprema de pollo con salsa de champinones</i>	16.90 €
Burger du Med, Frites <i>Med's Burger / Burger del Med</i>	17.90 €
Paleron de Boeuf Confit à la Provençale, Purée <i>Confit beef chuck with honey & thyme juice / Carne de ternera confitada con judo de tomillo y mel</i>	17.90 € Supp. Bacon + 2€
Pièce du Boucher 200gr, Frites <i>House Steak & French Fries / Carne del momento</i>	18.90 €
Magret de Canard Entier au Poivre Vert, Purée <i>Duck Breast and Green Pepper Sauce / Pechuga de pato con salsa de pimiento verde</i>	20.90 €
Moules Frites (<i>Marinières, A la Crème ou Roquefort</i>) <i>Mussel & Fries / Mejillones y papas fritas</i>	16.90 €
Pavé de Saumon Frais au Beurre Blanc, Riz <i>Salmon Steak & White Butter Sauce / Filete de Salmon con Salsa de mantequilla</i>	19.90 €
Bar Frais en Portefeuille à l'Huile d'Olive & Citron, Ratatouille <i>Fresh Med's Sea Bass with Olive Oil & Vegetables / Lubina del Chef con aceite de Oliva</i>	21.90 €

Desserts

Glaces 2 boules Chantilly <i>Ice Cream / Gelado 2 bolas</i>	6.50 €
Ananas Rôti aux Epices <i>Roasted Pineapple with spices / Pina asada con Especies</i>	6.90 €
Crème Brûlée <i>Crema brulee / Crema Brulé</i>	6.90 €
Crumble Pommes Cannelle et Glace Vanille <i>Apple Crumble / Crumble de Manzana</i>	7.90 €
Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise <i>Half Cooked Chocolate & Custard / Pastel de chocolate</i>	7.90 €
Assiette de Fromages <i>Cheese Board / Plato de Queso</i>	7.90 €
Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé <i>Brioche with Salted Butter Caramel / Brioche con caramelo y mantequilla assada</i>	8.90 €
Café Gourmand (+1 € Thé Gourmand) <i>Gourmet Coffee / Café Gourmet</i>	9.90 €

Supp.
Boule
de Glace
+ 2€

Formule LE MED

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 29.00 €

Entrées

Oeufs Mimosa

Velouté de Butternut

Croustillants de Chèvre

Plats

Suprême de Poulet aux Champignons

Paleron Confit à la Provençale

Moules Frites

Desserts

Ananas Rôti

Crème Brûlée

Moelleux au Chocolat