

Entrées & Tapas Seul ou Partager

Bricks de Chèvre au Basilic <i>Goat Cheese & basil bricks / Ladrillos de cabra y albahaca</i>	8 €
Beignets de Calamars à la Romaine <i>Roman style Squid fritters / Bunuelos de calamar a la romana</i>	9 €
Terrine du Chef <i>Chief Terrine / Terrina del Chef</i>	9 €
Houmous de Petits Pois à la Menthe <i>Peas Hummus with green mint / Hummus de guisantes a la menta</i>	10 €
Salade de Poulpe au Chorizo <i>Octopus Salad & Chorizo / Ensalade de pulpo y chorizo</i>	11 €
Carpaccio de Boeuf au Pesto & Manchego <i>Beef Carpaccio with pesto & manchego / Carpaccio de vacuno con pesto y manchego</i>	12 €
Petit Tartare de Bar aux Agrumes <i>Little Sea bass Tartar & Citrus / Tartar de robalo y citricos</i>	12 €
Gravlax de Truite des Pyrénées, Sauce Yaourt à l'Aneth <i>Pyrenean Trout Gravelax, yogurt & dill sauce / Gravelax de trucha del Pirineo, salsa de yogurt y eneldo</i>	13 €
Assiette de Charcuterie (pour 1 ou 2 pers.) <i>Charcuterie Plate / Plato de charcuteria</i>	13 €
Assiette du Med (pour 2 ou 3 pers.) <i>Med Plate / Plato del Med</i>	22 €
Assiette de la Mer (pour 2 ou 3 pers.) <i>Sea Plate / Plato del mar</i>	25 €

Formule Déjeuner

Valable le Midi du Lundi au Vendredi sauf Jours Fériés

PLAT JOUR : 14 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 21 €

Formule LE MED

ENTREE + PLAT + DESSERT 32 €

Entrées	Plats	Desserts
Bricks de Chèvre	Ballotine de Poulet	Salade d'Agrumes
Calamars à la Romaine	Moules Frites	Crème Brûlée
Terrine	Tartare de Boeuf	Moelleux Choco Praliné

Menu Enfant (-10 ans)

Tenders Poulet ou Steak Haché **12 €**

Glace 1 boule ou ½ brioche au Chocolat

1 Boisson au verre 20cl

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



Côté Brasserie

Salade du Med <i>Med's Salad / Ensalada del Med</i>	15 €
Salade Caesar <i>Caesar Salad / Ensalade Cesar</i>	16 €
Pokebowl du Med <i>Med's Pokebowl</i>	17 €
Croque-Monsieur, Frites & Salade (+supp oeuf : 1 €) <i>Grilled Sandwich with ham & cheese / Bikini, patatas fritas & ensalada</i>	14 €
Burger du Med, Frites <i>Med's Burger & French Fries / Hamburguesa del Med</i>	18 €
Tartare de Boeuf au Couteau, Frites <i>Beef Tartar with a knife / Tartar de Vacuno al cuchillo</i>	19 €

Côté Terre

Poêlée de Quinoa et Légumes à la Thaï <i>Thai style Quinoa with vegetables / Quinoa frita al estilo tailandes con verduras</i>	14 €
Ballotine de Poulet au Manchego, Tomates Confites & Basilic, Poêlée de Légumes <i>Chicken Ballotine with Manchego, Basil & Sweet tomatoes with Vegetables / Balotina de pollo con manchego, albahaca y tomato confitado y verduras</i>	19 €
Onglet de Boeuf façon Tataki, Salsa Verde, Frites <i>Cutlet Beef tataki, salsa verde & roasted hazelnuts / Chuleta de vacuna al estil tataki, salsa verde y avellanas tostadas, patatas fritas</i>	22 €
Magret de Canard (240gr env.) au Poivre Vert, Pommes Grenailles <i>Duck breast with green pepper sauce, small grenaille / Pechuga de Pato con salsa de piminetto verde y patatas</i>	23 €

Côté Mer

Moules Marinières, Frites (Supp + 1 € : Crème ou Roquefort) <i>Mussel with French Fries / Mejillones a la marinera y patatas fritas</i>	17 €
Filet de Bar, Sauce Yaourt Grecque au Citron & Aneth, Poêlée de Légumes <i>Sea Bass Fillet, greek yogurt & lemon sauce / Filete de Robalo, salsa de yogur griego con limon y eneldo, verduras</i>	21 €
Tartare de Bar aux Agrumes, Frites & Roquette <i>Sea Bass tartar with citrus / Tartar de robalo y citricos</i>	22 €
Risotto de Gambas au Chorizo <i>Prawn & Chorizo Risotto / Risotto de gambas y chorzo</i>	24 €
Marmite de la Mer <i>Sea Pot / Olla del Mar</i>	26 €

Desserts

Glaces 2 boules Chantilly <i>Two scoops Ice Cream / Helado 2 bolas</i>	7 €
Crème Brûlée <i>Crema brulee / Crema Brulée</i>	8 €
Salade d'Agrumes aux Epices, Yaourt Grecque & Pistaches <i>Citrus fruits salad with species & greek yogurt / ensalade de citricos especiada</i>	8 €
Moelleux au Chocolat, Coeur Praliné & Glace Vanille <i>Chocolate cake, praline & vanilla scoop / pastel de chocolate, almendra garapinada</i>	9 €
Assiette de Manchego <i>Manchego Cheese / Plato de Manchego</i>	9 €
Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé <i>Bun style lost bread with Salty Caramel / Brioche de pasta francesa y caramelo salado</i>	9 €
Profiterole au Nougat <i>Nougat Profiterole / Profiteroles de Turon y chocolate</i>	10 €
Café Gourmand (+1 € Thé Gourmand) <i>Gourmet Coffee / Café Gourmet</i>	10 €