

Les Nuits Dime En

-DU CAP ESTEL-

#9

"DEVANT LA SCÈNE"

Panisse & Barbajuan, Sauce Tomate & Piquillos 18€

Panisse & Barbajuan, Tomato & Piquillo Pepper Sauce

-

Guacamole maison & Chips de Socca 19€

Homemade Guacamole & Socca Chips

-

Jambon Ibérique Cébo, Pan con Tomate 38€

Iberian Ham Cebo, Pan con Tomate

-

Kefta de Bœuf Black Angus épicés, Sauce Yaourt aux Herbes fraîches 25€

Spiced Black Angus Beef Kefta, Fresh Herb Yogurt Sauce

-

Mini burger (3 pièces) 32€

Mini Burgers (3 pieces)

-

Petites Sardines à l'Huile d'Olive, Toasts & Beurre demi-sel 22€

Small Sardines in Olive Oil, Toasts & Salted Butter

-

Carpaccio de Loup, Huile d'Olive, Citron & Piment d'Espelette 38€

Sea Bass Carpaccio, Olive Oil, Lemon & Espelette Pepper

-

Lobster Roll 42€

-

Sélection de Fromages affinés 28€

Selection of Aged Cheeses

-

Assiette de Fruits 38€

Seasonal Fruit Platter

-

Glaces 22€

Ice Cream Selection

-

Dessert du jour 22€

Dessert of the Day