

MENU



Français



ENTRÉES FROIDES

ALLERGÈNES

11	1 Houmous de betterave aux chips de légumes **	12,00€
1, 3, 4, 7	2 Salade russe aux longues de thon	14,50€
2, 4, 7	3 Salade de saumon, anguilles et gambas	18,00€
3, 4	4 Salade Valencienne	18,00€
7	5 Salade Burrata au jambon ibérique, confiture de figes et vinaigrette de groseille	18,00€
4	6 Tomate valencienne au thon *	18,00€
1, 4, 11	7 Tartare de thon au guacamole et wakamé	20,00€

ENTRÉES CHAUDES

1, 7	8 Bravas (Pommes de terre épicées) *	8,50€
1, 3, 7	9 Croquettes de poulet rôti mayonnaise aux agrumes	3,00€ unité
1, 3, 7	10 Croquettes de jambon mayonnaise aux tomates séchées	3,00€ unité
1, 3, 4, 7, 13	11 Croquettes de saucisses et calamars à l'aïoli à l'ail noir	3,00€ unité
1, 7, 13	12 Calamars Andalous	25,00€
4, 7, 13	13 Cuisse de poulpe à la crème de ajoarriero (cabillaud et ail)	22,00€
3, 4, 7, 13	14 Tagliatelles de seiche, mayonnaise aux tomates séchées et pesto Mary	18,00€

TOASTS

1, 7	15 ALOYAU : Filet de porc ibérique au fromage de chèvre, confiture de tomates et oignons caramélisés	22,00€
1, 7	16 VEGAN : Guacamole, tomate, courgette rôtie, oignon caramélisé et sauce Curry **	18,00€
1, 4, 7	17 SAUMON : Tomate naturelle râpée, avocat naturel haché assaisonné, saumon fumé, mayonnaise tartare	22,00€
1	18 POULET : Oignon poché, filets de poulet marinés, fromage fondu, bacon croustillant ou jambon et sauce barbecue	20,00€

RIZ ET NOUILLES

ALLERGÈNES

PRIX PAR PERSONNE MINIMUM 2 PERSONNES

9, 12	19 Porc ibérique, artichauts et truffe	22,00€
2, 4, 12, 13	20 Seiche, lotte, crevettes et ail tendre	22,00€
9, 12	21 Légumes **	20,00€
9, 12	22 Porc ibérique et légumes	20,00€
2, 4, 12, 13	23 Del Senyoret (calamars, seiches, crevettes, moules et lotte)	22,00€
2, 4, 12, 13	24 A banda (crevettes et seiches)	18,00€
2, 4, 12, 13	25 Noir (seiche, crevettes et encre de seiche)	20,00€
2, 4, 12, 13	26 Homard	28,00€
9, 12	27 Paella valencienne	20,00€
2, 4, 12, 13, 14	28 Saint-Jacques, lotte et crevettes	25,00€

VIANDES

	29 Entrecôte mûre (300gr.)	30,00€
1, 7	30 Angus Burger (200gr) avec bacon ibérique et fromage affiné	18,00€
7	31 Filet mignon de porc ibérique sauce aux champignons et truffes avec parmentier de pomme de terre	25,00€
1, 6	32 Hamburger VEGAN avec tomate, laitue, courgette et oignon caramélisé **	18,00€
1, 7, 12	33 Cannelloni de saucisse et ail jeune à la crème de camembert	18,00€

POISSON

4, 7	34 Filet de turbot	35,00€
1, 2, 4, 7, 12	35 Cannellonis de merlu et crevettes à la tomate concassée	20,00€
1, 13	36 Calamars grillés avec garniture	25,00€
1, 4, 7	37 Longe de bar mi-sauvage 600gr avec garniture	35,00€

SERVICE DE PAIN

2,50€ LE PANIER

ALLERGÈNES

DESSERTS

3, 7, 8	38	Brownie maison au chocolat chaud et glace vanille (convient aux coeliaques)	7,50€
1, 7	39	Mille-feuille de tuiles caramélisées au cream cheese	7,50€
1, 3, 7	40	Gâteau Mikkonos (banane, crème et sauce caramel)	7,50€
1, 3, 7	41	Tarte au citron	7,50€
1, 3, 7	42	Gâteau au chocolat	7,50€
1, 3, 7	43	Gâteau du jour	7,50€
7	44	Glaces (servies avec gaufre -gluten-)	7,50€
	45	Fruits de saison **	7,00€



BRASSERIE



CAFÉTÉRIA

www.grupomikkonos.com

TABLEAU DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1.- Gluten | 8.- Noix |
| 2.- Crustacés | 9.- Céleri |
| 3.- Oeufs | 10.- Moutarde |
| 4.- Poisson | 11.- Graines de sésame |
| 5.- Cacahuètes | 12.- Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6.- Soja | 13.- Mollusques |
| 7.- Produits laitiers | 14.- Lupins |



* Demander l'option VEGAN

** Plat 100% VEGAN