

## MENU MIDI Simple Snack Sympathique 11h30- 14h

GASPACHO (soupe froide légèrement épicée) Garnie de tomate et concombre	3 \$
CEVICHE DE PÉTONCLE, salsa verde Tobiko, émulsion citron et persil ****	5 \$
SALADE MARAÎCHÈRE, légumes du moment Poivrons rôti, noix, citron & crevette	15 \$
MAC & CHEESE, Canard fumé et asperge	16 \$
CÔTES LEVÉES Marinées, fumées, servies avec frites et salade	19 \$
JARRET DE PORC FRIT, Chou lacto-fermenté Sauce Albufera (sauce suprême avec sucs de viande)	26 \$
TARTARE DE SAUMON Tempura, avocat, sésame et ciboulette avec frites et salade	19 \$
TARTARE DE BŒUF Cornichon, pomme de terre paille, parmesan, chorizo et truffe avec frites et salade	19 \$
POISSON DU JOUR * <i>Options végétariennes disponibles</i> Café filtre, thé inclus ****	26 \$
DESSERT DU PÂTISSIER	5 \$
POT DE FROMAGE «LE classique SSS»	7 \$

## LUNCH MENU Simple Snack Sympathique 11h30- 2hpm

GASPACHO (cold soup, lightly spicy) Fresh tomatoes & cucumbers garnish	3 \$
SCALLOP CEVICHE, salsa verde Tobico, parsley & lemon émulsion ****	5 \$
FRESH GARDEN SALAD, market vegetable Roasted sweet peper, nuts, lemon & shrimp	15 \$
MAC & CHEESE, Smoked duck & asparagus	16 \$
PORK RIBS Marinated and smoked served with fries and salad	19 \$
FRIED PORC SHANK, fermented cabbage Albufera sauce (supreme sauce with meat glaze)	26 \$
SALMON TARTAR Avocado, sesame, lemon, balsamic, tempura, chives with fries and salad	19 \$
BEEF TARTAR Chorizo, parmesan, aioli, truffle oil, pickle, crispy potato with fries and salad	19 \$
FISH OF THE DAY * <i>Vegetarian Options available</i> Filter coffee, tea included ****	26 \$
PASTRY CHEF'S DESSERT	5 \$
CREAM CHEESE JAR «THE classic SSS»	7 \$

