

ESPAÑOL MENÙ



ENTRANTES

Peces pequeños fritos	7,50
Calamares con ajo y perejil	8,50
Pescado al estilo tahitiano	9
Sashimi de atùn tostado	9
Crema de pimientos piquillo	7,50
Corazones de pato con ajo y perejil	9
Starter of the day	

MEJILLONES

Marinera	12
<i>Chalotas, vino blanco, ajo y perejil</i>	
Roquefort	13
<i>Crema, vino blanco y queso Roquefort</i>	
Estillo Thai	13
<i>Leche de coco, limoncillo, cilantro y verduras</i>	

PLATOS PRINCIPALES

Fish&Chips	18
<i>Bacalao marinado, mayonesa casera y papas fritas</i>	
Atùn sellado	22
<i>Costra de sésamo, boniato asado y ensalada de col y zanahoria</i>	
Tataki de ternera	20
<i>Reducción de soja y sésamo, cilantro, boniato asado, ensalada de col y zanahoria</i>	
Calabaza asada	17,50
<i>Quinoa con menta, feta, cilantro y yogur griego con limón</i>	

DESSERTS

Crème brûlée de vanilla bourbon	7,50	Café Charentais	10
Banolat	8	<i>Café con licor regional</i>	
<i>Banoffee con chocolate</i>			
Fontainebleau crema con frutas	8		
<i>Nata, azúcar, requesón francés, avellanas y frutas</i>			
Café / Té con mini postres	9 / 10		
Digestivo con mini postres	,14		

OSTRAS

La Cabane de Guillaume

Finas de claire, No. 3 - Marennes-Oléron

● X6	10	● X9	15
		● X12	20

Ostras gratinadas

Perejil, ajo y pan rallado de avellana

● X6	10
------	----

GUARNICIONES

Papas fritas	4
Ensalade verde	4
Boniatos asados	5
Ensalada de col y zanahoria	4,50