

FORMULE DU JOUR 12h à 14h  
du mardi au vendredi 12,50€ et 16,00€  
samedi et dimanche 16,00€ et 19,00€

A EMPORTER (Plat et dessert) 9,50€  
(voir l'ardoise)



(jusqu'à 12 ans)

Saucisse artisanale **ou** Poisson pané

+

Moelleux chocolat **ou** 1 boule de glace

+ 1 boisson et une surprise !

10,50 €

Accompagnement au choix

# LE PASSAGE

## RESTAURANT

CUISINE CRÉATIVE & CONTEMPORAINE

*Barbara Graciano*

### À PARTAGER À DEUX

Fuet Catalan (herbes ou Espelette) 7,00€

Pâté basque, condiments 9,00€

Charcuteries ibériques artisanales,  
piquillos et pimientos 18,00€,

Fromages affinés : 4 à 5 pièces,  
salade et fruits secs 18,00€

Planche mixte 18,00€

CUISINE 100% MAISON

PRODUITS DE SAISON

VINS DE PRODUCTEURS INDEPENDANTS

Recommandé par



Tripadvisor

### NOTRE CARTE

#### ENTRÉES

- **Croque Terre-Mer** : Pain toasté, Crème de sardines au jambon Serrano et pickles maison 8,50€
- **Salade sud-ouest** : Saucisson de Magret au foie gras, salade verte, tomates, et fraises 8,80€
- **Salade estivale** : Tomates anciennes, poivrons grillés, féta, pignons de pin, Olives de Kalamata AOP et foccacia maison 7,90€
- **Entrée du jour** 6,50€

#### PLATS

- **Parillada Océane** : 2 filets de poissons, 2 crustacés ou coquillages et accompagnement au choix 22,00€
- **Assiette Végétarienne** : Gaspacho andalou, Falafels sauce sésame, Houmous, salade verte, crudités du moment et accompagnement au choix 17,00€
- **Parillada de viandes** 23,00€  
3 viandes d'exception, chips de Colonnata et pommes grenailles
- **Burger du jour** : Bun's et ketchup maison, salade, tomate et frites fraîches 13,90€
- **Plat du jour** 12,00€

#### DESSERTS

- **Baba au rhum**, fruits frais et chantilly 8,60€
- **Profiteroles maison**, confit d'oranges au rhum 8,90€
- **Café / Thé gourmand** (3 minis desserts) 7,90€
- **Dessert du jour** 5,00€