

# Mediterranian Cuisine

## Sushigar & Raw





#### ·····ENTRÉES ET TAPAS······

Pa amb oli (pain grillé, huile et tomate)	7.50	Ailes de poulet (peuvent également être épicées si	13.00
Patatas bravas	7.50	vous le souhaitez)	
<b>Edamames Frits</b>	7.50	Houmous, crudités et pain pita	12.50
Croquettes de quinoa et de brocoli	10.50	Champignons à l'ail	10.50
Oeufs brouillés au jambon ibérique	15.00	Gyozas au poulet et aux légumes	10.00
Oeufs brouillés et copeaux de truffe noirea	17.00	Poivrons de Padrón	10.00
Oeufs brouillés aux petits calmars	15.00	Parrillada de légumes et asperges sauvages	15.00
Poulet croustillant et guacamole maison	13.50	Tempura de légume et crevettes à la sauce Tentsayu	17.50
Crevettes enveloppées de bacon et sauce aïoli	15.00	Accras de morue et poivrons de Padrón	15.50
Wontons (triangles) croustillants aux épinards, fromage de chèvre et sauce Teriyaki	12.00	Calamars à l'andalouse	16.50
Nachos au guacamole et	13.50	Crevettes à l'ail	16.50
piments jalapeños		Boquerones frits	15.50
Omelete crémeuse aux pommes de terre et aux oignons	10.00	Poisson frit	15.50
Planche de jambon ibérique et pain "de cristal"	18.50	Crevettes tempura et mayonnaise au jalapeño srirach	15.50 a
Plateau de fromages et pain "de cristal"	16.50	Petits calmars frits	15.50

Moules	16.50	Poulpe de roche de Majorque	20.50

· Thai : au lait de coco, au curry et à la coriandre · À la marinière avec prensal blanc

· Avec une sauce aux poireaux, céleri et coriandre

· Frit ave aïoli noir

· Grillé

· À la galicienne

#### ······SALADES······

Gazpacho maison	9.50
<b>Salade grecque</b> · oignons rouges, poivron vert, tomate, fromage feta, concombre, olives noires et origan	14.50
<b>Salade César</b> · variété de laitues, poulet, parmesan, croûtons et la fameuse sauce César	15.00
<b>Salade Gourmet</b> · variété de laitues, tomate cerise, jambon ibérique, fromage de chèvre et roquette	16,50
<b>Salade de saumon</b> · variété de laitues, saumon mariné à l'aneth et avocat	15.00
Salade Caprese · avec tomate, mozzarella fraîche et basilic	14.50
Salade de fromage de chèvre grillé · avec oignon caramélisé et noit	14.50
Tartare de légumes, avocat et tomate Raf	12.00

 PATES	

Spaghetti à la bolognaise	14.50
Spaghetti à la carbonara	15.00
Tagliatelles de boeuf · bacon, champignons et fromage parmesan	17.50
Fettuccini · au champignons et crevettes	17.50
Fettuccini · aux saumon et aux épinards	17.50
Tagliatelles frutti di mare	17.50
Fetuccini al pesto · noix et mozzarella fraîche	14.50
Tagliatelles aux légumes · tomates confites, épinards, olives noires et tofu	15.50



#### ······BURGER · SANDWICH & TACOS······

Burgers: 225 g et 100 % bœuf. Servis avec des frites.

<b>Pipper's burger</b> · ketchup de tomate de Ramallet et vinaigrette à la moutarde	15.50
The Big Cheese · fromage au choix: cheddar, roquefort ou mozzarella fraîche	15.50
Mexicana · avec du guacamole, du fromage et des piments jalapeños	15.50
$\textbf{Le Club} \cdot \textit{sandwich de poulet, bacon, fromage, laitue et mayonnaise}$	15.50
Sandwich suédois · saumon mariné, oeuf et sauce cocktail	15.50
Wrap de Falafels · croquettes de pois chiches à la sauce yaourt	14.50
Wrap de tofu · tofu, aubergine frite et houmous de betterave	14.50
Veggie Burger · haricots noirs, champignons portobello, carottes et origan	15.50
Tacos Cochinita Pibil · épaule de porc marinée et mijotée avec sauce tomate et roucou	16.50
Tacos Mexican · Soft shell crab (crabe tempurisé), guacamole, coriandre et jus de citron vert	16.50

#### ·····PLATS DE RIZ······

Q	· Min 2 pax · Prix par personne
Paella mixte	17.50
Paella aux fruits de mer	18.50
Paella aux fruits de mer dite « de l'aveugle »	» 18.50
Paella aux légumes grillés	16.50
Riz noir, turbot, seiche et aïoli	18.50
Paella au homard et aux fruits de mer	34.50
Fideuá de poisson et de fruits de mer à l'ave	eugle 18.50

#### ·····POISSONS ET FRUITS DE MER······

Bar à l'unilatérale · avec huile, vinaigre et ails	24.50
Bar à la méditerranéenne · avec de l'aïoli et des légumes de saison	24.50
Morue confite à basse température · avec de l'aïoli au safran	24.50
Morue en tempura · avec de pommes de terre, d'ail et de poivrons grillés	24.50
Morue au four · avec velouté tiède aux pommes de terre et poireaux	24.50
Saumon Teriyaki · asparges sauvages et sauce Teriyaki	22.00
Saumon béarnaise $\cdot$ avec de légumes sautés et de sauce béarnaise	22.00
Saumon grillé · herbes, ail et épices	22.00
Thon avec sauce crevettes et fruits de mer $\cdot$ légumes et riz pilaf	27.50
${f Thon} \cdot {\it marin\'e}$ à la sauce Ponzu avec sauce orange et gingembre	27.50
Turbot avec des palourdes à la sauce verte	26.50
Turbot grillé	26.50
Homard grillé	35.50

#### ······GRILL······

Poulet cajun · de Louisiane et oignons frits	19.50
Blanc de poulet grillé · jambon ibérique et sauce parmesan	20.50
Blanc de poulet au curry · accompagné de riz et de légumes sautés	19.50
Souvlaki (brochettes grecques) · de poulet fermier mariné au citron, à l'ail et au persil, avec des pommes de terre au romarin	19.50
Secret ibérique grill	24.50
Secreto de porc ibérique · avec sauce à la moutarde	24.50

#### **BOEUF PREMIUM**

Filet de boeuf 230gr · faux-fillet	29.50	
Surf&turf · faux-filet de boeuf (120 gr) et un demi-homard	35.50	
Rib Eye 650gr · côte de boeuf désossée	31.00	
Bone in Rib Eye 650gr · côte de boeuf	31.00	
Boeuf du nord de l'Espagne séché pendant un minimum de 28 jours		

**Salsas 3,50** $\in$  · Allioli · Moutarde Poivre · Roquefort · Champignons

### Sushi & Raw Bar

#### ·····À PARTAGER······

······A PAKIAGEK······		
Edamames frits	7.50	
Wontons croustillants · épinards, fromage de chèvre et sauce Teriyaki	12.00	
Gyozas au poulet · sauce Tentsuyu	10.50	
· frites à la mayonnaise de truffe	10.50	
Gambas en tempura · mayonnaise sriracha	15.50	
Moules thaï·lait de coco, curry et coriandre	16.50	
Tempura de légumes · gambas et sauce Tentsuyu	17.50	
······HUÎTRES · BAR DES POISSONS CRUS······		
Huîtres · spécial "Daniel Sorlut" France	1u. 4.00	
Huîtres en tempura · piment et tentsuyu	2u. 9.00	
Huîtres marinées · ponzu, bonite séchée et oeufs de saumon	2u. 9.00	
Ceviche classique de bar · leche de tigre, oignon rouge et chifles "chips de banane"	18.50	
Ceviche de bar "Lima - Bangkok" · leche de tigre de coco et curry vert	18.50	
<b>Tartare de saumon</b> · fromage de chèvre, feuilles vertes et vinaigrette à la moutarde	17.50	
Tartare de thon · mariné Ponzu et guacamole	18.50	
······SUSHI BAR······		
(13:00h - 15:30h / 18:30h - 23:	00h)	
<b>Spicy tuna</b> · farci au thon, wonton crispy, ciboulette et mayonnaise piquante de Togarashi avec couverture d'avocat	15.50	
<b>Vegan</b> · farci au concombre, tempura d'asperge, shiitake, salade verte, mayonnaise végane au paprika fumé et crispy wanton avec couberture d'avocat	15.00	
California · saumon, avocat, fromage crème, ciboulette et ikura	13.50	
<b>Tempura roll</b> · tempura de saumon, gamba amaebi, avocat avec assaisonnement d'anguille et ikura	13.50	
<b>Pipper's roll</b> · tartare de thon, ciboulette, avocat et assaisonnement de hoisin avec topping de copeaux de bonite fumée "katsuobushi"	17.50	
Rainbow crab · tempura de crabe soft shell, fromage crème et ciboulette avec couverture de saumon, thon et avocat	17.00	
Golden ebi · gambas en tempura, ciboulette, fromage crème et assaisonnement d'anguille et ikura (oeufs de saumon)	15.00	
White fish roll · asperge, oignon frit, avocat avec couverture de bar flambé et pesto à l'ail	16.00	
$ \textbf{Flambeado} \cdot gambas, fromage crème, avocat, ciboulette avec couverture de thon rouge flamb\'e$	17.50	
Miguitis - (2p)		
Saumon et ikura	6.00	
Thon rouge avec œufs de poisson volant (tobiko)	7.00	
Bar au pesto à l'ail et huile au citron	6.00	
·····POKES······		
$ \textbf{Poke vegan} \cdot \textit{riz, tofu, edamame, avocat, tomates, aubergine frite et algue nori } \\$	13.00	
$ \textbf{Poke saumon} \cdot \textit{riz, saumon, algue wakame, edamame, fromage crème et tomate cherry } \\$	14.00	
Poke thon $\cdot$ riz, thon, oignon rouge, avocat, tomate et jeunes pousses vertes	15.00	

#### ······DESSERTS······

Textures de chocolat	7.50
Coulant au chocolat et glace à la vanille · pour 2 personnes / Spécialité maison / 10 min. d'élaboration	10.50
Tiramisu avec ensaimada · (brioche des Baléares) à l'arôme de cacao	7.50
Tarte fine aux pommes · 10 min. d'élaboration	7.50
"Cheese cake" et sauce aux fruits rouges	7.50
Crumbleyaourt et fraises	7.00
Biscuit glacé au nougat	7.00
Boule de glace	2.50



