















































# MENU DU RESTAURANT GARUM





























## TAPAS À PARTAGER

Pain ciabatta avec tomate et HOVE	6,50€	  
Jambon ibérique tranché (60g.)	14,00€	
Calamars frits à l'andalouse avec mayonnaise au kimchee	14,50€	       
Crevettes à l'ail avec piment frais et citron vert	14,50€	 
Croquettes de jambon ibérique et de gorgonzola aux épinards (4u.)	11,50€	   

## ENTRÉES





























Crème froide d'avocat et de basilic avec dés de feta fraîche et maïs doux	13,00€	  
Salade de burrata au saumon fumé et à la mangue	13,50€	    
Melon au jambon ibérique et aux amandes salées	14,00€	
Gyozas de légumes avec algue wakame, sésame, gingembre et sauce teriyaki au fruit de la passion	13,00€	           
Tacos mexicains de pulled pork avec oignon mariné et mayonnaise au piment de <<jalapeños>>	13,50€	       

## PÂTES ET RIZ




















Cannellonis aux épinards et à la ricotta panés, sur confiture de tomate et thym	15,50€	       
Rigatoni à la sauce crémeuse au basilic	15,00€	     
Risotto à la citrouille avec champignons truffés et gorgonzola	16,00€	   
Riz aux seiches et des crevettes (paella) (minimum 2 personnes)	p.p. 18,00€	    
Riz crémeux avec presa de porc ibérique, calamar et crevettes <<mer et montagne>>	18,00€	    

# MENU DU RESTAURANT GARUM


































## VIANDES

Presse de porc ibérique grillée avec ananas rôties et sauce épicée de son jus	24,00€	
Côte de bœuf grillée avec pommes de terre, poivrons, beurre de miso et chipotles	24,80€	    
Onglet de veau grillée avec polenta croustillante à l'ail rôti, romarin et sauce chimichurri nikkei	19,50€	      
Filet de bœuf avec gâteau de pommes de terre, fromage de chèvre gratiné et O'porto	27,50€	   
Côte de porc avec purée de pomme de terre truffée, pomme rôtie et sauce BBQ maison	19,50€	      
Blanc de poulet avec burrata, tomates confites, olives de Kalamata et basilic de pistaches	18,00€	    

## POISSONS

Calamars grillés avec wok de légumes et jus thaï aux agrumes dans leur encre	19,50€	   
Suprême de saumon rôti avec asperges vertes et tartare de crevettes à la menthe fraîche	21,00€	      
Suprêmes de dorade sur légumes cuits au four et romarin fumé	20,00€	    
Crevettes rouges moyennes grillées à l'huile d'olive à l'ail et au citron (10 a 12pièces- 300g)	24,50€	  

## DESSERTS

Mousse au chocolat avec mousse de fruit de la passion	7,50€	      
Crème brûlée traditionnelle	7,50€	    
Cheesecake avec sauce aux fruits rouges et glace au chocolat blanc	7,90€	      
Coupe de glaces avec chantilly et garnitures	7,50€	    
Sorbet à l'ananas <<colada>>	7,00€	   
Fruit naturel de saison avec glace à la noix de coco et soupe froide de mangue	7,00€	    

Pain supplément: 1,50€

TVA incluse

Chef: Juan Antón

Personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances veuillez consulter notre personnel

Nous avons à votre disposition les certificats Halal correspondants