

Boissons naturelles

0,50L

<i>Fresh Ice Tea</i>	4,90€
(thé froid pêche, jus d'orange naturel) (Peach ice tea, fresh orange juice)	
<i>Joely</i>	4,90€
(citron vert, menthe, physalis, fleur de sureau, limonade) (lime, mint, physalis, elderflower and soda)	
<i>Cucumbers</i>	4,50€
(citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse) (lime, cucumber sirop, fresh cucumber and soda)	
<i>Jolie Lilou</i>	4,90€
(citron vert, fraises, concombre, schweppes) (lime, strawberries, cucumber and tonic water)	
<i>Limonada de Sandía Fresca</i>	4,50€
(citron pressé, sirop de pastèque, eau, menthe) (lemon juice, watermelon syrup, water and mint)	
<i>Citronade maison</i>	3,90€
<i>Apfelschorle</i>	3,90€
(jus de pommes, eau gazeuse)	


Apéritifs

<i>Hugo</i>	6,90€
(prosecco citron vert, fleur de sureau, menthe, limonade) (prosecco, lime, elderflower, mint and soda)	
<i>Lillet vive</i>	6,90€
(vermouth Lillet, fraises, concombre, menthe, schweppes) (vermouth Lillet, strawberries, cucumber, mint and tonic water)	
<i>Aperol Spritz</i>	6,90€
<i>Campari, jus d'orange naturel</i>	6,90€
<i>Cava Anna de codorniu blanc de blanc</i>	21,00€
<i>Margarita</i>	7,50€
<i>Daikiri</i>	7,50€
<i>Bellini</i>	7,50€

Entrées

<i>Pain aioli maison, coulis de tomate</i>	4,50€
<i>Chorizo, boudin noir, pain</i>	7,95€
<i>Tortilla, salade du chef</i>	6,95€
<i>Tortilla farcie</i>	8,95€
<i>Ailes de poulet sauce barbecue</i>	9,50€
<i>Calamars à la romaine sauce tartare</i>	10,95€
<i>Provoleta</i> (fromage fondu) 	8,90€
<i>Camemberts frits sauce fruits rouges</i>	8,50€
<i>Plateau de charcuterie ibérique, fromage, pain, aioli</i>	17,95€
<i>Bruschetta</i> (toasts, tomates, basilique, ail, huile d'olive)	4,90€
<i>Patatas bravas maison</i> 	7,90€
<i>Eufs et jambon Serrano</i>	10,95€
<i>Nachos fromage fondu, guacamole, sauce piquante</i>	9,90€
<i>Nachos, chili et viande, guacamole, sauce piquante</i>	12,90€

Soupes maison

<i>Soupe de légumes</i>	7,95€
<i>Soupe de poulet</i> 	8,95€
<i>Soupe de choux-fleurs au curry</i>	8,95€
<i>Gaspacho</i>	6,95€

Salades

<i>Honey Mustard</i> 	11,95€
salade, jambon Serrano, roquette, tomates cherry, courgettes grillées, mozzarella, sauce miel moutarde	
<i>Langostinos / Crevettes</i>	12,95€
salade, crevettes, oignons, maïs, avocat, tomates cherry, carottes.	
<i>Griega/ Grecque</i>	11,95€
tomates, fromage, roquette, concombres, céleri, olives noires, origan, huile d'olive	
<i>Cabrita / Chèvre</i> 	11,95€
salade, tomates cherry, noix, oignons frits, fromage de chèvre, marmelade de tomate, vinaigrette de pommes acides	
<i>Aguacate / Avocat</i>	12,95€
salade, tomates cherry, ciboulette, avocat, saumon fumé, brie	
<i>Pollo / Poulet</i>	11,95€
salade, poulet, ananas, fromage frais, tomates cherry, sésamesaumon fumé, brie	
<i>Mixta / Mixte</i>	8,50€
salade, tomates cherry, oignons, carottes, œuf dur	
<i>Quinoa</i> 	11,95€
quinoa, fromage de chèvre, concombres, thon, moutarde de Dijon	
<i>César</i>	11,95€
salade, poulet, croûtons, parmesan, sauce César	
<i>Capresse</i>	11,45€
tomates, mozzarella, basilique	

Hamburgers

servis avec pommes de terre frites ou patates douces frites

<i>Angus</i> (100% bœuf)	
<i>Poulet</i>	
<i>Saumon</i> (100% saluon)	
<i>Lentilles</i> (100% végétal)	
<i>Boniato frito</i>	+ 1,00€
<i>Americana</i> (cheddar, bacon, œuf frit)	13,50€
<i>Alemana</i> (tomates, salade, oignons sautés, cornichons)	13,50€
<i>Italiana</i> (mozzarella, tomates, roquette, origan)	13,50€
<i>Completa</i> (oignons sautés, tomates, salade, jambon, fromage)	13,50€
<i>Hawaiana</i> (ananas, fromage, jambon, tomates)	13,50€
<i>Al plato</i> (hamburger sans pain, viande au choix)	9,90€
<i>Super Argentina</i> (provoleta, tomate, sauce persil origan ail)	 14,50€
<i>Mexicana</i> (guacamole, tomates, piments)	14,50€
<i>Cabrona</i> (fromage de chèvre, bacon, oignons frits)	 14,50€
<i>Cesar</i> (roquette, parmesan, sauce César)	14,50€
<i>Texas Burger</i> (queso cheddar, bacon, cebolla crispy y salsa barbacoa)	 14,50€
<i>Veggy Burger</i> (lentilles, salade, tomates, oignons, guacamole, sauce tomate)	14,50€
<i>78</i> (double steak, hamburger complet, œuf frit)	 17,90€

plats étoilés

nos plats recommandés

<i>Ailes au four</i> Ailes de poulet cuites au four marinées au paprika de la vera et épices méditerranéennes	13,90€
<i>Chili et viande</i> Servi avec riz épicé à la coriandre, nachos et guacamole	13,90€
<i>Parmigiana</i> Aubergines à la sauce tomate, fromage râpé et gratinée à la Mozzarella de bufflonne	10,90€
<i>Fajitas aux ongles</i> Servi avec pico de gallo, guacamole et frites	14,90€
<i>Pollito 78 *</i> (blanc de poulet) salade, tomates, oignons sautés, jambon York, fromage, œuf	12,45€



sándwiches

servis avec pommes de terre frites ou patates douces frites

<i>Patates douces frites</i>	+1,00€
<i>Bacon</i> (bacon, fromage, œuf frais)	8,90€
<i>Queso</i> (fromage de chèvre, tomates sèches, basilique)	8,90€
<i>Pollo</i> (poulet, maïs, tomates, laitue, oignons)	9,50€
<i>Atún</i> (salade, tomates, oignons, thon)	9,50€
<i>Salmón</i> (fromage philadelphia, saumon fumé, œuf, ciboulette)	9,50€
<i>Pastrami</i> (Bœuf fumé, cornichons, roquette et moutarde)	9,50€

Pâtes maison

Spécialités de la maison

<i>Raviolis viande</i>	10,45€
<i>Raviolis fromage de chèvre et noix</i>	10,45€
<i>Raviolis épinards</i>	10,45€
<i>Sorrentinos jambon et fromage</i>	 10,45€
<i>Raviolis pâte verte</i> (ricotta, oignons caramélisés)	10,45€
<i>Lasagne</i> (viande, mozzarella, jambon)	13,95€
<i>Canelloni</i> (épinards, ricotta)	 13,95€

Pâtes sèches

<i>Macaroni</i>	8,95€
<i>Spaghetti</i>	8,95€

Sauces du chef

<i>Saumon fumé</i>	2,90€
<i>Gamberi</i> (ail, crevettes, olives, piments)	2,90€
<i>Carbonara</i>	1,90€
<i>Carbonara poulet</i>	2,90€
<i>Funghi</i> (champignons frais)	1,90€
<i>Capresse</i>	1,90€
<i>Quatre fromages</i>	2,50€
<i>Pesto maison</i>	1,90€
<i>Tomate</i>	1,90€
<i>Bolognaise</i>	1,90€
<i>Scarparo</i> (sauce tomate, jambon, oignons, pesto)	2,50€


Viandes

servies avec des légumes poêlés et au choix
pommes de terre, riz ou patates douces frites

<i>Onglet</i>	 17,95€
<i>Filet de bœuf</i>	 26,95€
<i>Filet de porc, compote de pommes</i>	16,95€
<i>Côte de bœuf</i>	18,95€
<i>T-Bone environ 700 grammes</i>	25,95€
<i>Quart de poulet (blanc ou cuisse)</i>	14,95€
<i>Brochettes de bœuf</i>	21,95€
<i>Brochettes de poulet</i>	14,95€
<i>Brochettes mixtes</i>	18,95€
<i>Côtes de porc à l'américaine (sauce barbecue)</i>	16,95€
<i>Sauce au choix</i>	2,50 €
<i>Poivre, demi-glace, dijonnaise, champignons, quatre fromages</i>	
<i>Patates douces frites</i>	+ 1,00€

Poissons

servis avec des légumes poêlés et au choix
pommes de terre, riz ou patates douces frites

<i>Patates douces frites</i>	+ 1,00€
<i>Saumon</i>	 17,95€
<i>Espadon</i>	16,95€
<i>Gambas grillées</i>	16,95€
<i>Poisson</i>	16,95€

Menu enfant

Macaronis Bolognaise 9,95€

Nuggets de poulet, frites 9,95€

Blanc de poulet, riz 9,95€

Soupe de poulet maison 9,95€

Une boisson et une boule de glace incluses
(moins de 12 ans)

Desserts maison

Tiramisu 6,90€

Brownie  6,90€
confiture de lait et glace vanille

Cheesecake, fruits rouges 6,90€

Gâteau aux pommes, glace vanille 6,90€

Fraises à la crème 6,90€

Fraises, glace vanille 7,90€

Salade de fruits de saison 6,90€


Crêpe banane, confiture de lait et glace vanille 6,90€

Crêpe fraises, crème glacée 6,90€

Crêpe Nutella 6,50€

Coupes glacées

Duo chocolate 8,50€
(glace chocolat, glace stracciatella, crème, noix, couleaux de chocolat)

Frutos rojos  8,50€
crème glacée, fruits rouges, coulis de fruits rouge, crème

Brownie 8,50€
Glace stracciatella, glace brownie, morceaux de brownie, coulis de chocolat

Caramel biscuit 8,50€
glace vanille, biscuit, coulis de caramel, crème

Kit Kat  8,50€
Glace stracciatella, glace Kit Kat, Kit Kat, coulis de chocolat

Kit Kat Bailey's coupe kit kat et crème de Whisky 9,50€

Frutal 8,50€
sorbet framboise, glace citron, fraises coupées, coulis de fruits rouges

Banana Split  8,50€
glace vanille, glace confiture de lait, banane, confiture de lait, coulis de chocolat

Tutti Frutti 9,50€
glace vanille, glace confiture de lait, banane, confiture de lait, coulis de chocolat

Vins mousseux

<i>Anna de codorniu blanc de blancs</i>	21,00€
<i>Chardonnay</i>	
<i>Copa</i>	4,90€
<i>Codorniu Prima Vides Brut</i>	16,00€
<i>Moet Chandon imperial brut</i>	65,00€
<i>Moet Chandon Rose</i>	75,00€
<i>Moet Chandon Ice</i>	85,00€

Vins blancs

<i>Vergel</i>	14,50€
<i>Copa</i>	2,90€
<i>Dilema</i>	16,50€
<i>Copa</i>	3,90€
<i>El Novio Perfecto</i>	16,90€
<i>Copa</i>	3,90€
<i>Marques de Riscal</i>	17,50€
<i>Barbuntin Albariño</i>	19,00€
<i>Legaris Sauvignon Blanc</i>	17,00€
<i>Legaris Verdejo</i>	16,00€
<i>Ropiteau Chardonnay</i>	19,00€
<i>Urban Riesling Nick Weiss</i>	19,00€

Vins rosés

<i>Vergel</i> Monastrell D.O. Alicante	14,50€
<i>Copa</i>	2,90€
<i>Pagos de Aráiz Rose Navarra</i>	16,00€
<i>Marques de Riscal</i>	17,00€
<i>Lambrusco Rose</i>	12,90€
<i>The Pale LVMH (Louis Vuitton)</i>	21,90€

Vins rouges

<i>Vergel</i> Tempranillo Blanc D.O. Alicante	14,50€
<i>Copa</i>	2,90€
<i>Viña Pomal</i> Crianza Rioja	17,00€
<i>Copa</i>	3,90€
<i>Legaris Roble</i> Ribera del Duero	17,00€
<i>Copa</i>	3,90€
<i>Legaris Crianza</i> Ribera del Duero	24,90€
<i>Gazur</i> Ribera del Duero	18,90€
<i>Viña Herminia crianza</i>	17,00€
<i>MO Salinas Monastrell</i>	17,00€
<i>Marques de Riscal reserva</i>	24,90€