

LA TERRASSE



## LES SALADES & HORS-D'ŒUVRES



### Short Rib Croquette

Paprika Mayonnaise

20

### Crab & Prawn Éclair

Green Apple, Avocado, Cocktail Sauce, Chives

30

### Deep Fried Almond Camembert

Onion & Hibiscus Jam

18

### Lobster Roll

Celeriac, Paprika and Mustard Mayonnaise Remoulade

26

### Artisanal Cooked Iberico Pork

Butter Bread & Condiments

14 / 29

### Spinach & Artichoke Salad

Truffle Dressing

20 / 34

### Baby Romaine Lettuce

Tête De Moine Cheese, Chicken & Bacon Brittle, Ancho Dressing

16 / 32

All prices are in Euro and inclusive of taxes.

All our menus contain allergens. For any food allergy or special dietary requirement, please let a member of the restaurant team know when placing your order.

Please scroll down for the detailed allergens list.

## LES POISSONS MARINÉS

<b>Tuna</b>	26
Chili Piquillo Vinaigrette, Marinated Cucumber, Chives, Crispy Garlic, Lemon Oil	
<b>Hamachi</b>	26
Orange, Granny Smith, Crispy Corn, Yuzu Juice, Radish, Oregano	
<b>Sea Bass</b>	28
Passion Fruit Dressing, Green Apple, Pickled Radish Celery Leaf	

## SANDWICH & TARTINES

<b>Angus Beef Slider</b>	20
Grilled Portobello, Comté Cheese, Truffle Mayonnaise	
<b>Truffle Flat Bread</b>	26
Fontina Cheese, Rocket Leave	
<b>San Daniel Ham Flat Bread</b>	24
Tomato Sauce, Garlic & Basil, Gruyère Cheese	

## LES DESSERTS

<b>Raspberry Mille-Feuilles</b>	12
<b>St Tropez Tart</b> , Light Vanilla Cream	12
<b>Queen Of Anaïs</b> , Seasonal Fresh Fruit & Berries (For 2-3 Persons)	35
<b>Ice Cream</b> (Per Scoop)	3

All prices are in Euro and inclusive of taxes.

All our menus contain allergens. For any food allergy or special dietary requirement, please let a member of the restaurant team know when placing your order.

Please scroll down for the detailed allergens list.

Dishes	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans*	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulphur dioxide and sulphites	Lupin	Molluscs
--------	---------------------------	-------------	------	------	---------	-----------	------	------	--------	---------	--------------	-------------------------------	-------	----------

**LES SALADES & HORS-D'OEUVRES**

Short Rib Croquette, Paprika Mayonnaise	•		•				•		•	•		•		
Crab & Prawn Éclair, Green apple, Avocado, Cocktail Sauce, Chives	•	•	•				•		•	•		•		
Deep Fried Almond Camembert, Onion & Hibiscus Jam	•		•				•	•				•		
Lobster Roll, Celeriac, Paprika & Mustard Mayonnaise Remoulade	•	•	•						•	•		•		
Artisanal Cooked Iberico Pork, Butter, Bread & Condiments	•						•	•		•		•		
Spinach & Artichoke Salad, Truffle Dressing									•	•		•		
Baby Romaine Lettuce, Tête De Moines Cheese, Chicken & Bacon Brittle, Ancho Dressing	•		•	•			•			•		•		

**LES POISSONS MARINES**

Tuna, Chili Piquillo's Vinaigrette, Marinated Cucumber, Chives, Crispy Garlic, Lemon Oil				•		•						•		
Hamachi, Orange, Granny Smith, Crispy Corn, Yuzu Juice, Radish, Oregano				•					•	•		•		
Seabass, Passion Fruit Dressing, Green Apple, Pickle Radish Celery Leaf				•					•	•		•		

\* Soybeans (fully refined soybean oil is exempted)

All products are manufactured in the same premises using common equipment making possible the presence of cross-contamination even in products which do not contain allergens. The same applies even if some ingredients are removed from our products in the menu. / Όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται στους ίδιους χώρους χρησιμοποιώντας κοινό εξοπλισμό με αποτέλεσμα να είναι πιθανή οποιαδήποτε διασταυρούμενη επιμόλυνση ακόμα και σε προϊόντα που δεν εμφανίζουν αλλεργιογόνους παράγοντες. Το ίδιο ισχύει ακόμα και αν γίνει αφαίρεση συστατικών από τις συνθέσεις που συμπεριλαμβάνονται στο μενού μας.

All information on the table are characteristics of products which were valid from June 2023. Divergence may occur due to change of suppliers, replacement of materials, revision of recipes or even from contamination during the manufacture in the restaurant. / Όλες οι πληροφορίες που συμπεριλαμβάνονται στον πίνακα αποτελούν χαρακτηριστικά των προϊόντων που ήταν σε ισχύ τον Ιούνιο του 2023. Αποκλίσεις μπορεί να υπάρξουν εξαιτίας αλλαγής προμηθευτών, αντικατάστασης υλικών, αναθεώρησης συνταγών ή ακόμα και από επιμόλυνση κατά την παρασκευή στο εστιατόριο.

Consuming undercooked meat or eggs poses a food safety risk and may cause a food-borne illness to the consumer. / Η κατανάλωση ωμών ή όχι καλά μαγειρεμένων κρεάτων ή αυγών ενέχει κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων και μπορεί να προκαλέσει τροφιμογενή νοσήματα στον καταναλωτή.

Dishes	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans*	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulphur dioxide and sulphites	Lupin	Molluscs
<b>SANDWICH &amp; TARTINES</b>														
Angus Beef Slider, Grilled Portobello, Comté Cheese, Truffle Mayonnaise	•		•				•			•		•		
Truffle Flat Bread, Fontina Cheese, Rocket Leaf	•					•	•				•			
San Danial Ham Flat Bread, Tomato Sauce, Garlic & Basil, Gruyere Cheese	•					•	•				•			
<b>LES DESSERTS</b>														
Anais Raspberry Mille Feuilles	•		•				•	•				•		
St Tropez Tart, Light Vanilla Cream	•		•				•					•		
Queen of Anais, Seasonal Fresh Fruit & Berries														
Ice Cream	•		•		•		•	•						

\* Soybeans (fully refined soybean oil is exempted)

All products are manufactured in the same premises using common equipment making possible the presence of cross-contamination even in products which do not contain allergens. The same applies even if some ingredients are removed from our products in the menu. / Όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται στους ίδιους χώρους χρησιμοποιώντας κοινό εξοπλισμό με αποτέλεσμα να είναι πιθανή οποιαδήποτε διασταυρούμενη επιμόλυνση ακόμα και σε προϊόντα που δεν εμφανίζουν αλλεργιογόνους παράγοντες. Το ίδιο ισχύει ακόμα και αν γίνει αφαίρεση συστατικών από τις συνθέσεις που συμπεριλαμβάνονται στο μενού μας.

All information on the table are characteristics of products which were valid from June 2023. Divergence may occur due to change of suppliers, replacement of materials, revision of recipes or even from contamination during the manufacture in the restaurant. / Όλες οι πληροφορίες που συμπεριλαμβάνονται στον πίνακα αποτελούν χαρακτηριστικά των προϊόντων που ήταν σε ισχύ τον Ιούνιο του 2023. Αποκλίσεις μπορεί να υπάρξουν εξαιτίας αλλαγής προμηθευτών, αντικατάστασης υλικών, αναθεώρησης συνταγών ή ακόμα και από επιμόλυνση κατά την παρασκευή στο εστιατόριο.

Consuming undercooked meat or eggs poses a food safety risk and may cause a food-borne illness to the consumer. / Η κατανάλωση ωμών ή όχι καλά μαγειρεμένων κρεάτων ή αυγών ενέχει κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων και μπορεί να προκαλέσει τροφιμογενή νοσήματα στον καταναλωτή.