



ON EST DANS
LE COUP DE FOUDRE
PERMANENT.



ON VEUT DU MONDE
AU COMPTOIR





EVENING MENU

TAPAS TO SHARE

CROQUETAS DE LA CASA
CUINAT I AL PLAT - MEJORES
DEL MUNDO

- *Iberian Ham 11
- *Gorgonzola, Pears and Walnuts 12
- *Red Legs of Palamos 13

Crousty Chicken 12
fried chicken,
sauce cajun & jalapenos

NACHOS 12
Guacamole, cheddar, jalapeños,
Pico de Gallo

FRITES 8
+€2 with cheddar

SWEET POTATO FRIES 9

**SMALL CAMEMBERT FROM
ISIGNY** 11
roast with toast

CROC APERO 10
Ham or salmon

PRAWN TEMPURA 12
Thai sauce

THE PASCUAL BOARDS

- CHIFFONADE JAMON IBERICO DE PATA NEGRA 17
CEBO CAMPO GUIJUELO 32 Mois
- LOMO IBERICO CEBO CAMPO GUIJUELO 24 Months 13
- SHREDDED SERRANO JAM 24 MONTHS 13
- ZAMORANO SHEEP'S CHEESE SUMMER TRUFFLE 12
- ZAMORANO SHEEP'S CHEESE 10

Direct from the producer at CASAPASCUAL - GUIJUELO - SPAIN

THE STARTERS

**TRUFFLED BURRATA FROM
PUGLIA** 11
citrus vinaigrette,
Toast and salad

OEUF MAYO SCHOOLYARD 6
Tartar sauce, toasted panko

VEGETABLE GYOZAS 10
Sauce Mango
curry/hoisin/aneth

SALMON ROAST et GRAVLAX 9
Potato rösti, tzatziki, arugula,
onions, lime

ROSTI et PULLED PORK 9
Potato rösti, pulled pork, Cajun sauce,
mint, lime

SNAILS

Burgundy snails,
Traditional recipe: butter, garlic, parsley

The 6 **10€**
The 12 **19€**



THE BIG RIBEYE
TO SHARE

1.2 - 1.3 KG €90 MATURED, OF NORMAN BREED

WITH 3 SIDES & 3 SAUCES: fries, vegetables and salad



THE DISHES

CONFIT PORK BELLY 21
Piri piri sauce - mashed potatoes

RIB OF BEEF (400G), NORMAN BREED 32
Pepper sauce - fries, salad

CATCH OF THE DAY, SORREL BUTTER SAUCE 25
Roasted vegetables: Carrots, parsnips, broccoli

BEEF HANGER STEAK TATAKI 24
Crying Tiger Sauce, fries, salad

BUTTER CHICKEN 20
Chicken thighs marinated in garam masala spices, basmati rice with
peas

OCTOPUS, SATAY SAUCE 27
Roasted peanut/curry crumble with carrots, parsnips, and broccoli

SALMON TARTARE 25
Tiger's milk, avocado, fries, salad



SIDE RIBEYE 25
Shallot sauce - fries, salad

CAESAR SALAD 20
Romaine lettuce, Caesar dressing, fried chicken katsu, egg, cherry
tomatoes, Parmesan cheese, toasted panko breadcrumbs

SALAD BONBOWL 20
Roasted butternut squash, stracciatella, preserved lemons,
salsa verde, fresh herbs,

EXTRA TOPPINGS

French fries, roasted vegetables, salad,
mashed potatoes, basmati rice with peas

6

THE BURGERS

Brioche bun, caramelized onions, cheddar cheese, Beaucour sauce, beefsteak
tomato, arugula, pickles, red and caramelized onions

CHEESEBURGER 23
140g VBF minced steak, cheddar

DOUBLE CHEESEBURGER 28

CHICKEN BURGER 23
Crispy chicken katsu, cheddar
cheese, Cajun sauce

VEGGIE BURGER 23
Steak veggie green hook,
cheddar, guacamole

HOMEMADE DESSERTS

PAVLOV CUP 8
Meringue, whipped cream, ginger ice cream,
fresh mango, exotic coulis

SEASONAL FRUIT TART 8.5
mascarpone

CHEESECAKE,
Red fruit coulis

CHOCOLATE MOUSSE 7

BIG TIRAMISUUU 10

GOURMET COFFEE 10

GOURMET TEA 10

OUR MAIN SUPPLIERS

Gérard for fish & shellfish
René our butcher - Pascual for charcuterie
Rodolphe for vegetables - Christophe for BOF



THE EVENINGS OF SEPTEMBER
AND OCTOBER

EVERY THURSDAY AND
SATURDAY EVENING
DJ Set Vinyls - funk, disco

EVERY DAY
10 private karaoke rooms

ALL MATCHES
The bowler - 13 rue d'artois (5min)





MENÚ DE CENA

TAPAS PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE LA CASA
CUINAT I AL PLAT - MEJORES
DEL MUNDO

- *Jamón ibérico 11
- *Gorgonzola, peras y nueces 12
- *Patas Rojas de Palamós 13

Pollo crujiente 12
Pollo frito,
salsa cajún y jalapeños

NACHOS 12
Guacamole, cheddar, jalapeños,
Pico de Gallo

PATATAS FRITAS 8
+2€ con queso cheddar

PAPAS FRITAS DE BONIATO 9

CAMEMBERT PEQUEÑO DE ISIGNY 11
asado con tostadas

CROC APERO 10
Jamón o salmón

TEMPURA DE LANGOSTINOS 12
salsa tailandesa

LAS TABLAS DE PASCUAL

CHIFFONADE JAMÓN IBÉRICO DE PATA NEGRA 17
CEBO CAMPO GUIJUELO 32 Mois

LOMO IBERICO CEBO CAMPO GUIJUELO 24 Months 13

MERMELADA DE SERRANO RALLADO 24 MESES 13

TRUFA DE VERANO CON QUESO DE OVEJA ZAMORANO 12

QUESO DE OVEJA ZAMORANO 10

Directamente del productor en CASAPASCUAL - GUIJUELO - ESPAÑA

LOS ENTRANTES

BURRATA TRUFFADA DE PUGLIA 11

vinagreta de cítricos,
Tostadas y ensalada

PATIO DE LA ESCUELA OEUF MAYO 6

Salsa tártara, panko tostado

GOYZAS DE VERDURAS 10

Salsa de curry de
mango/hoisin/aneth

SALMÓN ASADO Y GRAVLAX 9

Rösti de patata, tzatziki, rúcula,
cebolla, lima

ROSTI Y CERDO DESMENUZADO 9

Rösti de patata, cerdo desmenuzado,
salsa cajún, menta, lima.

CARACOLES

Caracoles de Borgoña,
Receta tradicional: mantequilla, ajo, perejil

Los 6 **10€**
Los 12 **19€**



EL GRAN COSTILLO
PARA COMPARTIR

1,2 - 1,3 KG €90 MADURO, DE RAZA NORMANDA

CON 3 ACOMPAÑAMIENTOS Y 3 SALSAS: patatas fritas,
verduras y ensalada.



LOS PLATOS

PANCETA DE CERDO CONFITADA

Salsa piri piri - puré de patatas

COSTILLA DE RES (400 G), RAZA NORMANDA

Salsa de pimienta - patatas fritas, ensalada

PESCADO DEL DÍA, SALSA DE MANTEQUILLA DE ACEDERA

Verduras asadas: zanahorias, chirivías, brócoli

TADAKI DE FILETE DE ENTRAÑA DE RES

Salsa Tigre Llorón, patatas fritas, ensalada

POLLO A LA MANTEQUILLA

Muslos de pollo marinados en especias garam masala, arroz basmati
con guisantes.

PULPO, SALSA SATAY

Crumble de cacahuete tostado y curry con zanahorias, chirivías y
brócoli.

TARTAR DE SALMÓN

Leche de tigre, aguacate, patatas fritas, ensalada

COSTILLA LATERAL

Salsa de chalota - patatas fritas, ensalada

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, aderezo César, pollo katsu frito, huevo, tomates
cherry, queso parmesano, pan rallado panko tostado.

BOWL DE ENSALADA

Calabaza asada, stracciatella, limones en conserva, salsa
verde, hierbas frescas,

INGREDIENTES ADICIONALES

Papas fritas, verduras asadas, ensalada, puré de papas,
arroz basmati con guisantes

LAS HAMBURGUESAS

Pan brioche, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Beaucour, tomate
beefsteak, rúcula, pepinillos, cebolla roja y caramelizada.

HAMBURGUESA CON QUESO 23

140 g de carne picada de ternera
VBF, queso cheddar

HAMBURGUESA DE POLLO 23

Pollo katsu crujiente, queso
cheddar, salsa cajún

HAMBURGUESA DOBLE CON QUESO 28

HAMBURGUESA VEGETARIANA 23

Filete vegetariano gancho verde,
queso cheddar, guacamole

POSTRES CASEROS

PAVLOV CUP

Merengue, nata montada, helado de jengibre,
mango fresco, coulis exótico

TARTA DE FRUTAS DE TEMPORADA

mascarpone

TARTA DE QUESO,

Coulis fruits rouges

MOUSSE DE CHOCOLATE

GRAN TIRAMISUUU

CAFÉ GOURMET

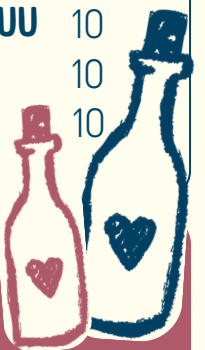
TÉ GOURMET

NUESTROS PRINCIPALES PROVEEDORES

Gérard para pescado y marisco

René nuestro carnicero - Pascual para charcutería

Rodolphe para verduras - Christophe para BOF



LAS TARDES DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE

TODOS LOS JUEVES Y SÁBADOS POR LA
NOCHE.

Vinilos para DJ - funk, disco

CADA DÍA
10 salas privadas de karaoke

TODOS LOS PARTIDOS
El jugador de bolos - 13 rue d'artois (5 min)





MENU DELLA SERA

TAPAS DA CONDIVIDERE

CROQUETAS DE LA CASA
CUINAT I AL PLAT - MEJORES
DEL MUNDO

- *Prosciutto iberico 11
- *Gorgonzola, pere e noci 12
- *Gambe rosse di Palamos 13

Pollo croccante

pollo fritto,
salsa cajun e jalapeños

NACHOS

Guacamole, cheddar, jalapeños,
Pico de Gallo

FRITTE

+€2 con cheddar

PATATINE FRITTE DI
PATATE DOLCI

CAMEMBERT PICCOLO
DI ISIGNY

arrosto con pane tostato

APERÒ DI CROCO

Prosciutto o salmone

TEMPURA DI GAMBERI

Salsa thailandese

I TAGLIERI DI PASCUAL

- CHIFFONADE JAMON IBERICO DE PATA NEGRA 17
- CEBO CAMPO GUIJUELO 32 Mois
- LOMBO IBERICO, ALLEVATO A CEREALI,
PROVENIENTE DA GUIJUELO, 24 MESI 13
- MARMELLATA DI SERRANO GRATTUGIATO, 24 MESI 13
- TARTUFO ESTIVO DI FORMAGGIO DI PECORA
ZAMORANÒ 12
- FORMAGGIO DI PECORA ZAMORANÒ 10

Direttamente dal produttore di CASAPASCUAL - GUIJUELO - SPAGNA

GLI ANTIPASTI

TRUFFLED BURRATA FROM
PUGLIA

vinaigrette agli agrumi,
Pane tostato e insalata

CORTILE SCOLASTICO DI
OEUF MAYO

Salsa tartara, pangrattato
tostato

GYOZA DI VERDURE

Salsa al curry di
mango/hoisin/aneth

SALMONE ARROSTO E GRAVLAX

Rösti di patate, tzatziki, rucola,
cipolla, lime

ROST E MAIALE SFILACCIATO

Rösti di patate, maiale sfilacciato,
salsa Cajun, menta, lime

LUMACHE

Lumache di Borgogna,
Ricetta tradizionale: burro, aglio, prezzemolo

- Il 6 10€
- Il 12 19€

LA GRANDE COSTATA
DA CONDIVIDERE

1,2 - 1,3 KG €90 ADULTO, DI RAZZA NORMANNA

CON 3 CONTORNI E 3 SALSE: patatine fritte, verdure e
insalata

I PIATTI

PANCETTA DI MAIALE CONFIT

Salsa piri piri - purè di patate

COSTATA DI MANZO (400 G), RAZZA NORMANNA

Salsa al pepe - patatine fritte, insalata

PESCATO DEL GIORNO, SALSA AL BURRO E ACETOSELLA

Verdure arrostate: carote, pastinache, broccoli

TADAKI DI DIAFRAMMA DI MANZO

Salsa Crying Tiger, patatine fritte, insalata

POLLO AL BURRO

Cosce di pollo marinate in spezie garam masala, riso basmati con
piselli

POLPO, SALSA SATAY

Crumble di arachidi tostate e curry con carote, pastinache e broccoli

TARTARE DI SALMONE

Latte di tigre, avocado, patatine fritte, insalata

COSTATA DI MANZO

Salsa allo scalogno - patatine fritte, insalata

INSALATA CAESAR

Lattuga romana, salsa Caesar, pollo katsu fritto, uovo, pomodorini,
parmigiano, pangrattato tostato.

INSALATA BONBOWL

Zucca butternut arrostita, stracciatella, limoni conservati,
salsa verde, erbe fresche,

INGREDIENTI EXTRA

Patatine fritte, verdure arrosto, insalata, purè di patate,
riso basmati con piselli

I BURGER

Panino brioche, cipolle caramellate, formaggio cheddar, salsa Beaucour,
pomodoro a cuore di bue, rucola, sottaceti, cipolle rosse e caramellate

CHEESEBURGER 23

140 g di carne macinata VBF,
cheddar

HAMBURGER DI POLLO 23

Pollo katsu croccante, formaggio
cheddar, salsa Cajun

DOPPIO CHEESEBURGER 28

HAMBURGER VEGETARIANO 23

Bistecca vegetariana gancio
verde,
cheddar, guacamole

LE SERE DI SETTEMBRE E
OTTOBRE

OGNI GIOVEDÌ E SABATO SERA
Vinili per DJ Set - funk, disco

OGNI GIORNO
10 sale karaoke private

TUTTE LE PARTITE
Il bocciaiore - 13 rue d'arfois (5 min)



DOLCI FATTI IN CASA

COPPA DI PAVL

Meringa, panna montata, gelato allo zenzero,
mango fresco, coulis esotico

CROSTATA DI FRUTTA DI STAGIONE

mascarpone

CHEESECAKE,

Coulis fruits rouges

MOUSSE AL
CIOCCOLATO
GRANDE

TIRAMISUU
CAFFÈ GOURMET
TÈ GOURMET

I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI
Gérard per pesce e frutti di mare
René il nostro macellaio - Pascual per salumi
Rodolphe per verdure - Christophe per BOF

