

## Nos suggestions

<b>Tartare de saumon</b> 1, 2, 10, 11	12,50 € / 20,50 €
<b>Tartare de bœuf</b> 2, 10	21,50 €
<b>Assiette don quijote</b> 2, 10, 11, 12 Saumon fumé, crevettes rose en cocktail jambon serrano et avocat	21,50 €
<b>Assiette du chef</b> 2, 10, 11, 12 Saumon fumé, tartare de saumon jambon serrano et avocat	22,50 €
<b>Salade de st.Jacques champignons et pointes d'asperges</b> 10, 13	15,50 € / 22,50 €
<b>Salade de chèvre chaud au miel dans sa feuille de brick</b> 1, 3, 10	14,50 € / 19,50 €
<b>Spaghettis aux scampis à l'ail</b> 1, 2, 12	17,50 €
<b>Gros scampis à l'ail flambées</b> 12	29,50 €
<b>St.Jacques façon du chef</b> 13	18,00 € / 29,00 €
<b>Cassolette de st.Jacques aux champignons</b> 3, 11, 13	18,00 € / 29,00 €

## Nos tapas

<b>Olives</b>	3,50 €
<b>Poivrons marinés</b>	4,50 €
<b>Salade de pommes de terre a l'ail</b>	4,00 €
<b>Champignons farcis</b> 3	5,00 €
<b>Champignons poelés à l'ail</b> 3	4,50 €
<b>Croquettes de morue</b> 2, 11	9,50 €
<b>Anchois marinés</b> 11	5,00 €
<b>Poulpe mariné</b> 10, 13	8,50 €
<b>Petites boulettes en sauce</b> (albondigas)	8,50 €
<b>Ailes de poulet en sauce piquante</b>	8,50 €

## Charcuterie et fromage

<b>Chorizo</b>	7,00 €
<b>Lomo iberique</b> (mignon de porc fumé)	9,50 €
<b>Fromage manchego (brebis)</b> 3	7,00 €
<b>Jambon serrano</b>	13,50 € / 19,00 €
<b>Jambon pata negra bellota 42 mois d'affinage</b>	28,50€ / 39,00 €
<b>Assiette espagnole (jambon, lomo, chorizo et manchego)</b> 3	18,50€
<b>Assiette de tapas</b> 1, 2, 3, 10, 11, 13	25,50 €
Poivrons marinés, pommes de terre a l'ail, champignons farcis, croquettes de morue, chorizo, lomo, jambon, fromage manchego, anchois et poulpe marines, petites boulettes albondigas, poulet en sauce piquante	

## Nos entrées

<b>Soupe de poissons des roches</b> 1, 2, 3, 10, 11 Accompagnée de croûtons, sauce rouille, fromage rappé	4,50 €
<b>Cocktail crevettes roses avocat pamplemousse</b> 2, 10, 12	12,50 € / 18,00 €
<b>Carpaccio de bœuf</b>	13,50 € / 17,50 €
<b>Saumon fumé norvégien et ses toast</b> 1, 11	13,00 € / 17,00€
<b>Petits poissons frits (eperlans)</b> 11	8,00 € / 13,50 €
<b>Anchois frits</b> 11	11,50 € / 17,00 €
<b>Calamars frits sauce rémoulade</b> 1, 2, 13	12,50 € / 19,50 €
<b>Cuisses de grenouille à l'ail</b> 3 (douzaine)	19,50 €
<b>Escargots de bourgogne</b> 3, 13	8,00 € 6pièces / 15,00 € 12 pièces

## Nos salades

<b>Salade don quijote</b> 10, 12	15,50 € / 22,00 €
<b>Crevettes et champignons poelés à l'ail</b>	
<b>Salade espagnole</b> 3, 10 Jambon serrano, chorizo, fromage machego, poivrons marinés	10,50 € / 15,50 €

<b>Salade niçoise garnie</b> 2, 10, 11 Thon blanc, anchois, sardine marinée, œuf dur, poivrons, olives, oignons	10,50 € / 15,50 €
<b>Salade de scampis à l'ail</b> 10, 12	18,00 € / 24,50 €
<b>Salade de la mer</b> 10, 11, 12 Filet de loup de mer et lotte poêlés, queues d'écrevisses, saumon fumé	14,50 € / 20,50 €
<b>Salade de crabe à l'avocat</b> 10, 12	12,50 € / 18,00 €
<b>Salade paysanne</b> 1, 2, 10 Lardons poêlés, croûtons, oignons et œuf poché	11,50 € / 17,50 €
<b>Salade tiède au blanc de poulet</b> 10 Émincé de blanc de poulet poêlé aux herbes, mais, concombre	11,50 € / 17,50 €
<b>Salade César au poulet</b> 1, 3, 10, 11 Blanc de poulet poêlé, vinaigrette César et copeaux fromage manchego	12,00 € / 18,00 €
<b>Salade César de la mer</b> 1, 10, 11, 12 Lotte, loup de mer, saumon, scampis, vinaigrette César et copeaux fromage manchego	14,50 € / 19,50 €

## Côté mer

<b>Huitres fines de claire</b> 13	2,40 € / la pièce
<b>Plateaux de fruits de mer sur commande en 24h</b>	
<b>Paella alicantine (45min.)</b> 11, 12, 13 Gambas, langoustines, scampis, lotte, loup de mer, calamars, moules Palourde aile de poulet.	31,50 € /Par. Pers
<b>Paella don quijote 2pers.</b> 11, 12, 13 Même façon qu' alicantina avec 1 homard entier	97,00 €
<b>Zarzuela</b> 11, 12, 13 Pot au feu tomate avec filet loup de mer et lotte, calamars gros scampis, gambas, palourdes, moules	35,50 €
<b>Scampis grillés</b> 12	29,50 €
<b>Gratin de scampis à la crème d'ail</b> 1, 3, 12	31,50 €
<b>Gambas grillees</b> 12	25,50 €
<b>Gambas a l'ail don quijote</b> 12	25,50 €
<b>Brochette de gambas grillées et flambées</b> 12	27,50 €
<b>Brochette de scampis grillées et flambées</b> 12	29,50 €
<b>Homard entier grillé</b> 12	48,50 €
<b>Homard a l'armoricaine</b> 1, 3, 11, 12	49,50 €
<b>Grillade mixte de poissons</b> 11, 13 Lotte, loup de mer, poissons selon arrivage, moules et palourdes	29,50 €
<b>Grillade de poissons et crustacés</b> 11, 12, 13 Filet de loup de mer, lotte, gros scampis, gambas, langoustines, moules d'Espagne, palourdes	34,50 €
<b>Grillade de crustacés</b> 11, 12, 13 Gros scampis, gambas, gambas géante, langoustines, moules d'Espagne, palourdes	44,50 €
<b>Grillade royale pour 2pers.</b> 11, 12, 13 Homard entier, gros scampis, gambas, moules d'Espagne, palourdes filet de loup de mer, lotte et saumon	95,00 €

<b>Truite aux amandes</b> 3, 4 ou meunière 3	23,00 €
<b>Filet de saumon à la crème ciboulette</b> 3, 11	26,50 €
<b>Tronçons de lotte grillées sauce rémoulade</b> 2, 10, 11	29,50 €
<b>Filet de lotte aux morilles</b> 1, 2, 3, 11	39,50 €
<b>Sole grillée</b> 11 ou meunière 3, 11 (n°-2) 850 à 950gr	42,50 €
<b>Friture de la moselle</b> 1, 2, 10, 11	26,00 €

## Côté terre

<b>Filet de bœuf grillé</b>	31,00 €
<b>Entrecote grillée</b> Sauce au choix : poivre béarnaise 2, 3 ou champignons 2	26,50 €
<b>Rossini</b> Sauce au porto et foie gras + tranche de foie gras	5,50 €
<b>Sauce aux morilles</b> 1, 3	7,50 €
<b>Côtes d'agneau grillées à l'ail</b>	25,00 €

<b>Escalope de veau crème champignons</b> 3 ou viennoise 1, 2	24,50 €
<b>Cordon bleu crème champignons</b> 1, 2, 3	22,50 €
<b>Rognons de veau a la moutarde</b> 3, 10 ou paysanne 1, 3, 14	24,50 €
<b>Brochette au blanc de poulet grillé</b>	20,50 €
<b>Brochette de bœuf grillé</b>	23,50 €

## Nos omelettes

<b>Lardons et champignons</b> 2	13,50 €
<b>Fromage gratiné</b> 2, 3	13,50 €
<b>Espagnole chorizo poivrons marinés</b> 2	14,00 €
<b>Saumon frais et fumé</b> 2, 11	15,50 €
<b>Morilles</b> 2	18,50 €

## Plats enfants

<b>Steak haché</b>	10,00€
<b>Jambon cru pommes frites</b>	10,00€
<b>Escalope de dinde viennoise</b> 1, 2	12,00€
<b>Filet de poisson pane</b> 1, 2, 11	12,00€

Les plats enfant sont accompagnés de pommes frites ou spaghettis à la crème 1, 2, 3

Boule de glace au choix offerte en dessert !!!

## Nos desserts

<b>Tarte pommes ou rhubarbe glace vanille</b> 1, 2, 3	4,50 €
<b>Parfait aux noisettes au chocolat chaud</b> 2, 3, 4, 8	7,00 €
<b>Nougatine glacée</b> 1, 2, 3, 4, 8	7,00 €
<b>Coupe café glacé</b> 2, 3, 4	7,50 €
<b>Coupe dame blanche</b> 2, 3, 4, 8	8,50 €
<b>Coupe de glaces don quijote</b> 2, 3, 4, 8 Glace, fruits frais et chantilly maison	9,50 €
<b>Crème catalana</b> 2, 3	7,00 €
<b>Crème brûlée</b> 2, 3	9,50 €
<b>Crêpes au sucre et glace vanille</b> 1, 2, 3, 4	6,00 €
<b>Crêpes flambée glace vanille</b> 1, 2, 3, 4	8,50 €
<b>Profiteroles au chocolat</b> 1, 2, 3, 4, 8	9,50 €
<b>Mousse aux deux chocolats</b> 2, 3, 4, 8	7,50 €
<b>Sabayon aux fruits</b> 2	12,50 €
<b>Irish coffee</b> 3	10,50 €
<b>Glaces</b> 2, 3, 8 Vanille, chocolat, pistache, moka, fraise	2€/Boule
<b>Sorbets</b> Citron, cassis, framboise, melon, pomme, coco, passion	2,50€/Boule
<b>Fraises nature au sucre</b>	6,50 €
<b>Fraises chantilly maison</b> 3	7,00 €
<b>Fraises melba glace vanille, coulis fraise et chantilly</b> 3	8,50 €
<b>Sabayon aux fraises et champagne</b> 2	10,50 €
<b>Café gourmand</b> Allergènes sur demande en fonction des changements	8,50 €

Vous trouverez tous les allergènes contenus dans nos préparations, pour chaque plat, suivi des numéros de cette liste ci-dessous.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten Blé	Oeufs	Lactose	Noisettes Amandes	Arachide	Lupin	Sésame	Soja	Céleri	Moutarde	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sulfites