

LECOQ

MENÚ

PASTA, PIZZAS, HUEVOS & SÁNDWICHES

Croque Monsieur tradicional	17
Croque Madame tradicional	18
Tortilla redonda de salmón fumado	23
Pizza Margarita	20
Pizza, jamón de Parma y rúcula	22
Ensalada de pollo con salsa César	26
Hamburguesa con queso de “pura raza Aubrac”, patatas paja	26
Penne con tomate, ligeramente picante	24
Pasta de macarrones con colmenillas	32
Tartar de ternera “pura raza Aubrac”	26
Plato de salmón ahumado, nata y lima	28
Ensalada Sana	26
<i>ensalada mixta, judías verdes, col rizada, anacardos especiados, frambuesas, salsa de yogur griego</i>	
Chic Salmón Bowl	28
<i>salmón crudo, aguacate, wakame, jengibre, mango y arroz jazmín, wasabi</i>	

ENTRANTES

Zumo de zanahoria ecológica exprimido en el momento	13
Cóctel Green Doctor	15
-	
Sopa fría de guisantes, straciatella	16
Ensalada sencilla de corazones de lechuga	16
Judías verdes muy finas, aceite de oliva, jerez, champiñones	19
Aguacate en rodajas, salsa vinagreta de limón	17
Alcachofas y puntas de espárragos, Parmesano con aceite de trufa	26
Aguacate y tartar de atún picante	26
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	25
Tartar de salmón, guindilla y lima	19
Tataki de atún, yuzu y salsa de soja	24
Gambas silvestres al vapor	23
Nems pequeños de pollo, citronela	19
Foie de pato, toastada, suficiente para 2	32

PLATOS

Filete de lubina, salsa virgen	34
Salmón al vapor de calidad extrema, un chorrito de aceite de oliva	34
Satay de filete de atún	39
Rodaballo asado, salsa bearnesa	45
Pulpo a la parrilla, salsa Tom Yam	36
Gambas asadas a las hierbas tailandesas	37
Lenguado	68
-	
Curry amarillo vegano con verduras y tofu	28
-	
Pechuga de pollo dorada al momento, curry y chutney de mango	28
Filete chateaubriand	39
Entrecote a la parrilla extra	44
Le Tigre (carne marinada y especiada)	38
Escalope de ternera a la milanesa	35
Chuletas de cordero asadas con tomillo al limón	39
-	
Guarnición de su elección : <i>(para cualquier guarnición adicional +8€)</i>	
<i>puré de papata, arroz basmati, ensalada mézclum, patatas paja, judías verdes frescas</i>	

QUESO & POSTRES

El famoso Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
0% fromage blanc, frutos rojos y granola Catherine Kluger	16
Isla flotante, pralinés rosas y natillas	15
Milhojas, crema ligera de vainilla pura	15
Nuestro Paris-Brest	16
Pavlova con frutos rojos	16
Flan con caramelo	14
Tarta fina de manzana, helado de vainilla en vaina	15
Moelleux de chocolate ¡sin gluten!	14
Exquisitos profiteroles	17
Pizza de Nutella, almendras y avellanas	15
Ensalada de fruta fresca	16

HELADOS

Helados (la bola) - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada o avellana	5
Sorbetes (la bola) - mango, frambuesa, fresa o limón	5
Tango Mango - sorbete de frambuesa y mango, fruta fresca, nata	15
Casse Noisette - helado de avellana, chantilly, merengue, salsa de chocolate, avellanas	15
Café de Lieja - helado de café, crema chantilly, merengue, crema de café	13
Chocolate de Lieja - helado de chocolate, crema chantilly, merengue, salsa de chocolate	13