

DESSERTS

Tarte aux fruits du moment maison	8.50 €
Fruits frais selon arrivage <i>Homemade seasonal fruit tart: Fresh fruits depending on availability</i>	
Pavlova aux fruits rouges	8.50 €
Coque de meringue, fruits rouges et glace fraise <i>Red Berry Pavlova: Meringue shell, red berries, and strawberry ice cream</i>	
Tarta de queso maison à l'huile d'olive	9.00 €
Fond de tarte sablée, fromage frais & huile d'olive extra vierge <i>Homemade Cheesecake with Olive Oil: Shortcrust pastry crust, cream cheese, and extra-virgin olive oil</i>	
Crème Catalane	6.50 €
Recette traditionnelle Catalane (infusée à la cannelle, zestes d'orange et de citron) <i>Catalonian cream: Traditional Catalan recipe (infused with cinnamon, orange zest, and lemon zest)</i>	
Assiette de 3 fromages	11.00 €
(chèvre, brebis, vache) <i>Platter of 3 cheeses: (goat, sheep, cow)</i>	
Mousse au chocolat maison	6.90 €
A la fève de Tonka <i>Homemade Chocolate Mousse: With Tonka Beans</i>	
Churros x6	7.00 €
Churros croustillants x6, sucre, sauce chocolat maison. <i>Churros x6: Crispy churros x6, sugar, homemade chocolate sauce.</i>	
Café gourmand	9.50 €
Assortiments : crème catalane, mousse au chocolat, tarte aux fruits, meringue <i>Café Gourmand: Assortment: Catalan cream, chocolate mousse, fruit tart, meringue</i>	

COUPES YÉTI

LA YETI	14.00 €
Chartreuse jaune, citron jaune, citron vert <i>Yellow Chartreuse, yellow lemon, lime</i>	
COLONEL CRÉOLE	11.00 €
Ron Legendario, rhum raisin & coco <i>Rum infused with raisin and coconut</i>	
L'AMIRAL	11.00 €
Gin, Menthe, citron jaune <i>Gin, mint, lemon</i>	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.00 €

GLACES & SORBETS

artisansaux

3 € la boule / 5 € les 2 / 7 € les 3

GLACES

- Chocolat / Chocolate
- Vanille / Vanilla
- Café / Coffee
- Rhum raisin / Rum raisin
- Pistache / Pistachio
- Menthe / Mint
- Caramel beurre salé
Salted Butter Caramel

SORBETS

- Fraise / Strawberry
- Framboise / Raspberry
- Coco / Coconut
- Citron jaune / Limon
- Citron vert / Lime



APERITIFS

Ricard, Marie Brizard Anisette	3.20 €
Martini Blanco, Rojo, Campari	5.00 €
Porto Rojo	5.00 €

BIÈRES

PRESSION	30 cl	50 cl
Moritz Original	2.90 €	4.50 €
Moritz 7	3.10 €	4.80 €
Moritz Radler	3.30 €	4.90 €

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

Estrella Damn	3.10 €
Estrella Galicia	3.60 €
Corona	3.60 €
Moritz 00	3.60 €
Moritz Epidor	3.60 €
Brewdog Punk IPA	5.60 €
Ambar IPA	5.60 €



GIN TONICS

TRIBUTE	10.90 €	11.90 €
Zeste d'orange / Orange zest		
BOW TIE	10.90 €	11.90 €
Zeste d'orange / Orange zest		
MG CLASSIC	10.90 €	11.90 €
Zeste d'orange / Orange zest		
HENDRICK'S	10.50 €	11.50 €
Concombre / Cucumber		
BEEFEATER	10.50 €	11.50 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
PUERTO DE INDIAS MELON	10.90 €	11.90 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
BOMBAY SAPPHIRE	10.50 €	11.50 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
SEAGRAM'S	10.50 €	11.50 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
TANQUERAY	10.50 €	11.50 €
Zeste d'orange / Orange zest		
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	11.90 €	12.90 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
MARTIN MILLER'S	11.50 €	12.50 €
Zeste d'orange / Orange zest		
GIN MARE	12.50 €	13.50 €
Romarin et huile d'olive / Rosemary and olive oil		
NORDÉS	12.50 €	13.50 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		
ROKU	12.50 €	13.50 €
Zeste citron jaune / Lemon zest		

BOISSONS CHAUDES

Café Organic / Organic Coffee	1.90 €
Café décaféiné / Decaf Coffee	2.10 €
Americano	2.20 €
Double espresso	3.20 €
Cortado	2.00 €
Café au lait / coffee with milk	2.80 €
Cappuccino	3.80 €
Carajillo	2.80 €
Chocolat chaud / Hot Chocolate	3.00 €
Thé/Infusion / Tea/Herbal Tea	2.60 €

YETI BEACH

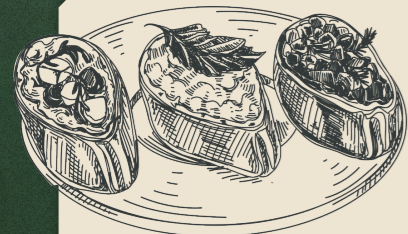
Bar de tapas



Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros - TVA incluse - Service inclus

List of allergens available upon request - Price in euros
- VAT included - Service included

Legendario



PINTXOS

Spécialité Basque

servi sur une tartine grillée avec amour

L'unité

3.00 €

NOS 10
PINTXOS
du moment

25.00 €

offre apéro

8
PINTXOS du MOMENT

+
1 CARAFE DE SANGRIA
ROUGE (1 litre)

29.90 €

De 12h00 à minuit du jeudi au lundi inclus jusqu'au 8 Juin 2026 - 7/7 du 8 juin au 15 septembre 2026
From 12:00 PM to midnight, Thursday to Monday inclusive, until June 8, 2026 - 7 days a week from June 8 to September 15, 2026



TAPAS

À partager entre amis

Pan con tomate <i>Pan con Tomate</i> 4.90 €	Jambon 100% Iberique & pan con tomate (100g) 36.00 € <i>100% Iberian Ham with Tomato Bread (100g)</i>
Patatas Bravas o aioli 6.00 € <i>Patatas Bravas o aioli</i>	Jambon serrano & pan con tomate 15.00 € <i>Serrano Ham & Tomato Bread</i>
Tortilla de patatas aux oignons 7.50 € <i>Spanish potato omelet with onions</i>	Poulpe à l'ail 16.50 € <i>Octopus with Garlic</i>
Croquetas maison Jambon Iberique (4 unités) 10.00 € <i>Homemade Iberian Ham Croquettes (4 pieces)</i>	Gambas à l'ail 15.00 € <i>Shrimp with Garlic</i>
Croquetas maison au fromage (4 unités) 9.00 € <i>Homemade Cheese Croquettes (4 pieces)</i>	Fromage manchego, affiné / semi-affiné 15.50 € <i>Manchego Cheese, Aged / Semi-Aged</i>
Ardoise mixte 15.00 € Fromages affinés & charcuteries artisanales <i>Mixed Platter: Aged Cheeses & Artisanal Cold Cuts</i>	Salade Russe 6.50 € <i>Russian Salad</i>
Jambon 100% Iberique & pan con tomate (50g) 19.50 € <i>100% Iberian Ham with Tomato Bread (50g)</i>	Anchois de l'escala & pan con tomate 13.50 € <i>Anchovies from L'Escala with Tomato Bread</i>

VINS

coups de coeur

	 Verre 14 cl	 Verre 18 cl	 Boutelle 75 cl	 Magnum 150 cl
Rosé - Rosé Français du moment 5.00 € 6.20 € 24.00 € 52.00 € <i>Frais, Fruité, Léger / Fresh, Fruity, Light</i>				
Rouge - MAS LLUNES RHODES (D/O Emporda) 6.20 € 7.60 € 32.00 € 66.00 € <i>Structuré, Intense, Épicé / Structured, Intense, Spicy</i>				
Rouge - PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA (Ribera Del Duero) 75.00 € <i>Puissant, Profond, Boisé / Powerful, Deep, Woody</i>				
Blanc - MAS LLUNES MARAGDA (D/O Emporda) 4.90 € 6.10 € 22.00 € <i>Frais, Vif, Aromatique / Fresh, Lively, Aromatic</i>				
Champagne - BILLECART SALMON BRUT 120.00 € 250.00 € <i>La plus petite des Grandes Maisons / The smallest of the Great Houses</i>				

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix en euros - TVA incluse - Service inclus
List of allergens available upon request - Price in euros - VAT included - Service included

ENTRÉES

Assortiment de tomate & burrata* 16.00 €
Tomates anciennes, burrata di buffala, pesto et vinaigrette

Tomato & Burrata Platter: Heirloom tomatoes, buffalo burrata, pesto, and vinaigrette

*Quand les tomates prennent des couleurs, nous aussi : disponible dès fin mai selon l'arrivage
*When the tomatoes ripen, so do we: Available from the end of May, depending on availability

Carpaccio de veau 12.00 €

Quasi de veau cuit lentement, roquette, sauce Vitello (anchois, thon, oeuf, capres, crème)
Veal carpaccio: Slow-cooked veal loin, arugula, Vitello sauce (anchovies, tuna, egg, capers, cream)

Gravlax de saumon à l'aneth 15.00 €

Filet de saumon marinée maison accompagnée d'une crème à l'aneth et au citron vert
Dill-cured salmon gravlax: House-marinated salmon fillet served with a dill and lime cream.

Foie gras mi-cuit 22.00 €

Foie gras du sud ouest mi-cuit maison, à l'armagnac et toasts de pain grillés au four Jospier (90g)
Semi-cured foie gras: Homemade semi-cured foie gras from the Southwest, with Armagnac and toast baked in a Jospier oven. (90g)

Tataki de thon 22.00 €

Longe de thon rouge, légèrement snackée sauce soja teriyaki, sésame grillé, mesclun de salade
Tuna tataki: Bluefin tuna loin, lightly seared with teriyaki soy sauce, toasted sesame seeds, and mixed greens

PLATS *avec une garniture au choix*

Entrecôte (VBF) 29.00 €

Pièce de viande de bœuf grillée au four à bois Jospier, environ 300g
Entrecôte (VBF): A cut of beef grilled in a Jospier wood-fired oven, approximately 300g

Aiguillettes de poulet au curry & lait de coco 15.00 €

Servies avec du riz basmati
Chicken strips with curry and coconut milk: Served with basmati rice

Bavette (VBF) 19.50 €

Bavette de bœuf grillée au four à bois Jospier
Bavette (VBF): A cut of beef grilled in a Jospier wood-fired oven

Tentacule de poulpe grillée au four Jospier 28.00 €

Poulpe cuit dans un bouillon, grillé, accompagné d'une persillade
Octopus tentacle grilled in a Jospier oven: Octopus cooked in broth, grilled and served with a parsley sauce

Retour de criée 22.00 €

Filet de daurade ou loup suivant arrivage, cuits au four à bois Jospier accompagnée d'une sauce Espagnole
Fresh catch: Sea bream or sea bass fillet (depending on availability), cooked in a Jospier wood-fired oven and served with a Spanish sauce

Coquillettes jambon tartufatta 19.00 €

Coquillettes accompagnées d'une crème à la tartufatta, parmesan
Coquillettes with ham and tartufatta: served with a tartufatta cream sauce and Parmesan

Penne bolognaise 14.00 €

Penne accompagnées d'une sauce bolognaise mijotée, viande de bœuf, tomate, aromates
Penne with Bolognese sauce: Coquillettes served with a slow-cooked Bolognese sauce, beef, tomato, and herbs

Poke bowl au thon 19.00 €

Tataki de thon, avocat, mangue, concombre, sésame grillé, riz
Tuna poke bowl: Tuna tataki, avocado, mango, cucumber, toasted sesame seeds, rice

Poke bowl vegan 15.00 €

Légumes grillés de saison, avocat, mangue, concombre, sésame grillé, riz
Vegan poke bowl: Seasonal grilled vegetables, avocado, mango, cucumber, toasted sesame seeds, rice

Salade César poulet 15.00 €

Assortiment de salade, poulet moelleux, véritable sauce caesar
Chicken Caesar salad: Assorted greens, tender chicken, authentic Caesar dressing

Salade César crevettes ou saumon 17.00 €

Assortiment de salade, saumon gravelax ou crevettes à l'ail, véritable sauce caesar
Caesar salad with shrimp or salmon: Assorted greens, gravlax salmon or garlic shrimp, authentic Caesar dressing

GARNITURES

au choix

Pour accompagner vos plats, burger et menu enfant

Mesclun de salade ou	<i>Mixed salad greens or</i>
Patatas ou	<i>Patatas or</i>
Légumes ou	<i>Vegetables or</i>
Pomme de terre robe des champs creme ciboulette ou	<i>Jacket potatoes with cream and chives or</i>
riz thaï	<i>Thai rice</i>
+ 6.00 € garniture supplémentaire	



BURGERS

fait maison

Croque Monsieur 16.00 €

Jambon blanc, fromage, pain de mie complet
Croque Monsieur: Cooked ham, cheese, whole-grain sandwich bread

Le poulet doré 17.00 €

Pain burger artisanal, poulet crispy, manchego
Artisanal burger bun, crispy chicken, Manchego cheese

Océan burger 18.00 €

Pain foccacia artisanal, sauce beurre blanc, poisson du jour et cream cheese / artisanal foccacia bread, beurre blanc sauce, fish of the day, and cream cheese

Le Signature 18.00 €

Pain burger artisanal, steak haché VBF, manchego curado, compotée d'oignons / Artisan burger bun, VBF minced steak, Manchego curado cheese, onion compote

KIDS

moins 10 ans

UN SIROP AU CHOIX	<i>A SYRUP OF YOUR CHOICE</i>
Suprême de poulet ou	<i>Chicken breast or</i>
Filet de poisson du jour ou	<i>fillet of the day's fish or</i>
Penne bolognaise	<i>pennes with Bolognese sauce</i>

2 boules de glace au choix parmi :	<i>2 scoops of ice cream of your choice from:</i>
Vanille / Chocolat	<i>Vanilla / Chocolate</i>
Framboise / Fraise	<i>Raspberry / Strawberry</i>

12.00 €