



la boîte
à sardines

En entrée ou en plat...

à partager ou non...

Patatas sauce bravas/aïoli 8€

Sardines fraîches de Méditerranée/ fleur de sel 12€

Planche serrano/ Manchego / pan con tomate 14€

Pimientos del Padron/ cristaux de sel / sésame 8€

Grille de moules gratinées à l'aïoli 12€

Croquettes de jambon iberique (x6) 12€

Calamars patagoniques a la plancha /persillade/ aïoli 14€

Crispy tenders de poulet/ sauce sweet chili. 12€

Tomates anciennes/ burrata crémeuse/ pesto de roquette 10€

Tataki de thon/ crémeux d'avocat /oignons crunchy 14€

Plancha de couteaux /sauce vierge 12€

Ceviche pêche du jour/ citron vert/ coriandre/ oignons rouges 14€

Menu Sardinette

(-12 ans)

10€/pers

-Soda ou Jus

-Serrano/Manchego/Patatas Ketchup/Mayo

-Mousse au chocolat maison

NOS CAGETTES A PARTAGER

24€/pers

(à partir de 2 pers.)

CATALANE

24€/pers

Anchois / poivrons rotis/ oeufs
durs /
crumble d'olives noires

Cœurs d'artichauts frits/
fleur de sel/sauce romesco

Moules gratinées à l'aïoli

Hot dog de saucisse catalane/
oignons crunchy/ yellow
moutarde

Boles de picoulat façon grand
mère

Morue gratinée à l'aïoli

Mi-cuit de Thon /
réduction banyuls

Tacos d'effiloché de cochon
catalan/ pickles de graines de
moutarde/ Sauce BBQ

ESPAGNOLE

24€/pers

Jambon serrano 12 mois / pan
tomate

Fromage manchego 6 mois
d'affinage

Chorizos Ibérique grillés

Mini burgers de Lomo con
queso

Pollo frito corn flakes sauce
andalouse

Pimientos Padron/ fleur de
sel/ sésame

Pommes de terre gratinées à
l'aïoli

MER

24€/pers

Plancha de couteaux /sauce vierge

Calamars patagoniques/ persillade

Filets de dorade plancha /crème
de piquillos

Sardines de Méditerranée
grillées, fleur de sel

Rabas d'encornets panés
/sauce tartare

Tataki de Thon/ crémeux d'avocat/
oignons crispy

Grosses gambas snackées en
persillade

Ceviche de pêche du jour / citron
vert/coriandre/ oignons rouges

VEGGIE

24€/pers

Crok chèvre / oignons confits /
roquette

Patatas salsa bravas

Beignets de courgettes

Tomates anciennes/ burrata
cremeuse/ pesto

Frites de patate douce/ cheddar
fondu/ oignons crunchy

Asperges mimosa/ vierge de
légumes

Veggie wrap/ crudités/ mayo
fruitée

Houmous de pois chiche/ falafel /
pickles

Une Gourmandise ?

Notre Pâtissière vous propose ...

Les Fruits Rouges..

Pavlova / ganache chocolat blanc/ chantilly. 8.5€

Le Citron

Comme une tarte meringuée 8.5€

Le Chocolat

En mousse, fleur de sel et huile d'olive 8.5€

La Brioche

Façon pain perdu, crème Pâtissière caramélisée 8.5€

La Cagette Gourmande

Assortiment de mini douceurs

9.5€/pers.

Suivez nous

@laboiteasardinestorreilles



Vous souhaitez privatiser ou réserver pour un groupe dans notre restaurant

N'hésitez pas à nous en parler ! ! ! !

Une formule vous sera proposée

Un anniversaire, événement familial, afterwork

de collaborateurs, pot de départ,

fêter un examen, EVJF, EVJG... ou faire une

surprise...