

Entrees

| | |
|---|------|
| <i>Risotto à l'encre de sèche avec poulpe grillé et tomates cerises confites</i> | 16 € |
| <i>Fromage de chèvre du coin au four et salade vinaigrette au miel</i> | 13€ |
| <i>Terrine d'épinards, sauce aux cèpes et champignons des bois</i> | 10€ |
| <i>Vitello tonatto de « picanya » de Minorque fumée</i> | 17€ |
| <i>Noix de Saint-Jacques braisées avec crème de topinambour et noisettes torréfiées</i> | 18€ |
| <i>Steak tartare épicé coupé au couteau</i> | 15€ |
| <i>Tartare de thon Balfego avec wakame, gingembre, sésame et roquette</i> | 15€ |
| <i>Assiette de fromages locaux accompagnée d'une gelée de poire</i> | 14€ |
| <i>Ris de veau pané servi avec son beurre aux capres</i> | 17€ |
| <i>Foie gras mi-cuit</i> | 18€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| <i>Epaules ou cuisses de cabri façon Ca N'Olga</i> | 24€ |
| <i>Carré d'agneau aux herbes méditerranéennes cuit au four</i> | 26€ |
| <i>Cochon de lait de Minorque accompagnée de sa compote de pommes vertes</i> | 24€ |
| <i>Filet de bœuf servi avec des lamelles de foie gras mi-cuit et réduction de vin rouge</i> | 27€ |
| <i>Filet de bœuf accompagné de champignons des bois et truffes d'été</i> | 25€ |
| <i>Filet de bœuf à la sauce au vieux fromage de l'île</i> | 25€ |
| <i>Morue gratinée au crumble de miel, accompagnée de sa crème de pommes de terre et ail noir</i> | 21€ |
| <i>Tatakya de thon rouge de la Méditerranée avec une salade asiatique aux herbes fraîches et pousses de soja</i> | 22€ |
| <i>Mijoté de bœuf de race minorquine à la bière noire, purée de pommes de terre et oignons caramélisés</i> | 18€ |
| <i>Magret de canard et chutney d'orange</i> | 19€ |
| <i>Confit de canard et sa sauce aux figues</i> | 18€ |