

FR

Blue Café

@artiemhotels #ARTIEMLOVERS



aportam

POUR VOTRE SANTÉ ET LE RESPECT DE NOTRE ENVIRONNEMENT.
CETTE CARTE A ÉTÉ ELABORÉE DANS LE CADRE DE NOTRE PROJET
APORTAM. NOUS VOUS PROPOSONS UNE OFFRE ÉQUILIBRÉE QUI
CONJUGUE PLAISIR GUSTATIF, RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET
SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT LOCAL. À TRAVERS APORTAM, NOUS
ASPIRONS A TRANSMETTRE DU BONHEUR... PAR LA GASTRONOMIE.



Petit-déjeuner face à la mer

Café et viennoiseries	5,50
<i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	
Petit-déjeuner Continental	9
<i>Café/thé/lait, jus d'orange, toast, viennoiseries avec confiture et beurre</i> <i>Fruits à coque, gluten, produits laitiers — végétarien</i>	
Petit-déjeuner Méditerranéen	9,50
<i>Café/thé/lait, jus d'orange, pain à la tomate et huile d'olive extra vierge</i> <i>Gluten — végétarien</i>	
Toast au beurre et à la confiture	3,50
<i>Gluten, produits laitiers — végétarien</i>	
Toast à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge	3,50
<i>Gluten — végétarien</i>	
Assortiment de viennoiseries	3,50
<i>Gluten, produits laitiers — végétarien</i>	

À partager

Jambon ibérique avec pain cristal et tomate râpée	23,00
<i>Gluten, sulfites</i>	
Fromage et olives marinées avec picos (petits bâtonnets de pain croustillants)	12,00
<i>Gluten, produits laitiers, sulfites — végétarien</i>	
Chips (sachet)	2,50
<i>Végétarien</i>	
Olives Gordal marinées	3,50
<i>Végétarien</i>	
Brochette de piparras, olives et anchois (petits piments verts doux marinés)	3,50
<i>Poisson</i>	
Brochette de tortilla avec pain cristal	7,50
<i>Gluten, œufs — végétarien</i>	
Salade russe	10,50
<i>Gluten, œufs, produits laitiers, poisson, sulfites</i>	

À consommer sur place ou à emporter

Salade grecque avec pâtes, tomate, concombre, origan, fromage feta et olives noires <i>Gluten, œufs, produits laitiers, sulfites — végétarien</i>	12,50
Poke bowl au saumon avec riz, tomates cerises, légumes marinés, soja et algues <i>Gluten, œufs, produits laitiers, poisson, sésame, soja, sulfites</i>	17
Salade thaï au poulet et mangue avec riz, légumes, cacahuètes, menthe et pousses tendres <i>Cacahuètes, gluten, poisson, sésame, soja, sulfites</i>	14,50
Focaccia au jambon serrano et brie avec pesto et roquette <i>Gluten, produits laitiers, sulfites</i>	12,50
Bagel au saumon fumé avec fromage frais et sauce gremolata au citron <i>Gluten, œuf, produits laitiers, poisson, sulfites</i>	13,50
Focaccia aux aubergines, mozzarella et tomate avec pesto et poudre d'olive <i>Fruits à coque, gluten, soja, produits laitiers — végétarien</i>	10,50

Goûters

Goûter à l'espagnole Gâteau du jour + café ou thé <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	9
Goûter à l'anglaise Afternoon Tea (pour 2 personnes) : coupe de cava/mimosa, café/thé/infusion, bouchées salées et sucrées <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers, moutarde, poisson, sésame — végétarien</i>	19

Tentations sucrées

Brownie au chocolat avec sauce caramel salé <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	7
Ensaïmada minorquine (brioche légère, moelleuse et enroulée en spirale) <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	6
Gâteau du jour <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	7

Si vous ne parvenez pas à finir votre assiette, n'hésitez pas à nous demander un contenant à emporter pour savourer votre repas plus tard. Ensemble, réduisons le gaspillage alimentaire.