

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 ÉQUILBRÉE 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

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

## À partager

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

## À consommer sur place ou à emporter

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

## Goûters

<b>Goûter à l'espagnole</b> Gâteau du jour + café ou thé <i>Fruits à coque, gluten, œuf, produits laitiers — végétarien</i>	9
<b>Goûter à l'anglaise</b> 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

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