



BISTRO · TAPAS · BAR

VOYAGE EN ESPAGNE ET RETOUR AVEC UN
MENU DE "OLÉ TAPAS" FAVORITES



JOURNEY TO SPAIN AND BACK WITH A
MENU OF "OLÉ TAPAS" FAVORITES



(*) Dans les restaurants uniquement, achat minimum de 20 \$ avant taxes par personne, hors boissons et enfants de 12 ans et moins | In restaurants only, minimum purchase of \$20 before taxes per person excluding drinks and children 12 years old and under.

CHARCUTERIES ET FROMAGES

CHARCUTERIE AND CHEESE · CHARCUTERIA Y QUESOS

Jamón Serrano 25\$
50g (ch/ea)

Jambon serrano, vieilli 18 mois
|Serrano ham, aged 18 months

Jamón Cebo Campo 36\$
50g (ch/ea)

Jambon ibérique Cebo Campo
affiné pendant 36 mois. DOP
Guijuelo | Iberian Cebo Campo
ham cured for 36 months. DOP
Guijuelo

Tabla mixta 60\$

Fromage Manchego, fromage de
chèvre onctueux et épicé, jambon
Serrano, chorizo ibérique, servis
avec des olives et des gressins
espagnols | Manchego cheese,
creamy and spicy goat cheese,
Serrano ham, Iberian chorizo,
served with olives and Spanish
breadsticks.

Tabla de embutidos 48\$
2-3 pers/250 gr

Jambon serrano, salchichon
iberico et Chorizo Iberico servi
avec olives et des gressins
espagnols | Serrano ham,
salchichon iberico and Chorizo
Iberico served with olives and
Spanish breadsticks

Tabla de quesos 80g 42\$
(ch/ea)

Fromage Manchego, fromage
de chèvre crémeux, épicé et
fumé, servis avec des olives et
des gressins | Manchego
cheese, creamy, spicy, and
smoked goat cheese, served
with olives and breadsticks.

TAPAS CHAUDES

HOT TAPAS PLATTERS - TABLAS CALIENTES

Tabla de carnes (2-3 pers) 75\$

1 x pintxos de poulet, 1 x pintxos moruno,
albóndigas, cuisses de poulet, 4 x
churrasco avec chimichurri, servis avec
nos patatas bravas maison, sauce
blanche et sauce rouge épicée | 1 x
chicken pintxos, 1 x moruno pintxos,
albondigas, chicken thighs, 4 x churrasco
with chimichurri served with our
homemade patatas bravas and white
sauce, and spicy red sauce.

Croquetas party plater 46\$
(2-3 pers)

3 croquettes de chaque type : morue,
fromage avec oignons caramélisés,
crevettes et champignons boletus. |
3 croquettes of each type: cod,
cheese with caramelized onion,
shrimp, and boletus mushrooms.

Tabla "Trio" mejillones 45\$
(1-2 pers)

Moules valenciana / moules avec crevettes
géantes dans une sauce marinara /
moules escabèche / moules dans une
marinade aromatique d'huile d'olive et
d'herbes / moules fra diavolo / moules
avec chorizos épicés dans une sauce
sofrito | Mussels valenciana / mussels with
jumbo shrimps in marinara sauce / mussels
escabeche / mussels in aromatic marinade
of olive oil and herbs / mussels fra diavolo /
mussels with spicy chorizos in sofrito sauce

Sobrasada y mahon 12\$

2 chorizos cuits au four et tartinés
de fromage mahon | 2 baked
chorizo spread with mahon cheese

Pan con tomate 14\$

Pain rustique grillé avec tomates,
huile d'olive et copeaux de fromage
Manchego fumé | Grilled rustic bread
with tomato, olive oil, and shaved
smoked Manchego cheese.

Toutes les tapas sont conçues pour être partagées entre deux personnes | All tapas are prepared to be shared between two people.

Pan con ajo 14\$

Pain rustique grillé avec ail, huile d'olive et copeaux de fromage Manchego fumé | Grilled rustic bread with garlic, olive oil, and shaved smoked Manchego cheese

Pan Pain nature | Plain bread 6\$

SALADES

SALADS · ENSALADAS

Mediterranean 22\$

Laitue, oignons rouges, poivrons, tomates, concombres, olives, garnis de fromage manchego et à base d'huile d'olive et de vinaigre Pedro Ximenez. | Lettuce, red onions, bell peppers, tomato, cucumbers, olives, topped with manchego cheese and based on Olive Oil and Pedro Ximenez Vinegar .

Ensalada a la andaluza 22\$

Laitue finement hachée, oignons verts, aneth frais, menthe fraîche, vinaigrette épicée garnie de fromage manchego râpé | Very thin chopped lettuce, green onions, fresh dill, fresh mint, zippy dressing topped with grated manchego cheese.

ESSENTIELS

ESSENTIALS · ESENCIALES

Boquerones 12\$

Filets d'anchois blancs marinés avec ail, persil et olives | White marinated anchovies with garlic, parsley and olives

Aros de Cebolla 12\$

Anneaux d'oignons servis avec une sauce épicée et du sauce aioli | Onion rings served with a spicy sauce and aioli

Carnitas al vino tinto 18\$

Poulet, porc et chorizo infusés au vin rouge, ail, laurier et garnis de persil frais | Chicken, pork, and chorizo infused with red wine, garlic, bay leaf, and topped with fresh parsley.

Esparragos blancos 12\$

Asperges Blanches (gros Calibre) piment piquillo et huile d'olive | Premium white asparagus with piquillo pepper and olive oil

Almendras marcona 9\$

Amandes Marcona frites à l'huile d'olive et sel de mer | Marcona almonds fried with olive oil and sea salt

Aceitunas con anchoas 9\$

Olives farcies aux anchois | Anchovy stuffed olives

Aceitunas marinadas 9\$

Olives marinées | Marinated olives

Pimientos piquillo con ajo 10\$

Piments piquillos sautées à l'ail et huile d'olive | Sautéed piquillo peppers in garlic and olive oil

TAPAS ESPAGNOLES CLASSIQUES

CLASSIC SPANISH TAPAS · TAPAS CLÁSICAS ESPAÑOLAS

Pulpo a la gallega 38\$

Poulpe à la flamme, fava crémeuse, piment mariné | Octopus over flame, creamy fava, pickled chili

Calamares a la plancha 28\$

4 morceaux de calamars grillés à la perfection, servis avec une salade | Four pieces of grilled calamari, perfectly cooked, served with salad

Gambas a la plancha 24\$

Crevettes grillées avec un splash d'ail, persil, citron et huile d'olive | Grilled shrimp with a splash of garlic, parsley, lemon and olive oil

Toutes les tapas sont conçues pour être partagées entre deux personnes | All tapas are prepared to be shared between two people.

Gambas al ajillo 26\$

Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, paprika et piment fort | Sautéed shrimp in olive oil, garlic, white wine, paprika and hot pepper

Muslos de pollo al ajillo 24\$

Muslos de poulet frits dans une sauce épicée à l'ail, servis avec des patatas bravas. | Fried chicken thighs in garlic spicy sauce and served with patatas bravas

Albondigas a la valenciana 18\$

Boulettes de veau dans une sauce sofrito lisse et fumée, fromage de brebis, ciboulette | Veal meatballs in smooth and smoky sofrito sauce, sheep's milk cheese, chives

Croquetas de bacalao 16\$

Croquettes de cabillaud salé servies avec notre sauce aioli maison | Salted cod croquettes served with our home made sauce aioli

Tortilla de patata 16\$

Omelettes espagnoles, pommes de terre et oignons servies avec une salade du chef et de la sauce aioli au paprika fumé. | Spanish omelets, potatoes and onions served with chef salad and smoked paprika aioli sauce

Patatas Bravas 12\$

Patates frites servies avec sauce épicée et aioli | Fried potatoes served with a spicy sauce and aioli

Pintxos de pollo 16\$

Deux brochettes de poulet saisies, marinées aux épices, servies sur du pain maison grillé | Two seared chicken skewers marinated in spices, served on grilled homemade bread

Pintxos moruno 16\$

Deux brochettes de porc marinées aux épices servies sur du pain maison grillé | Two seared pork skewers marinated in spices, served on grilled homemade bread

Champiñones al ajillo 14\$

Champignons sautés à la galic, au persil, au vin blanc et à l'huile d'olive | Sautéed mushrooms with galic, parsley, white wine and olive oil

Calamares a la andaluza 20\$

Calamars frits, servis avec de l'aioli épicé | Fried calamari, served with spicy aioli

PAELLAS

PAELLAS · PAELLAS

Paella de Marisco negra 58\$

Notre paella aux fruits de mer, avec du riz bomba à l'encre de seiche, crevettes, moules, calamars et plus. | Our seafood paella with bomba rice infused with squid ink, shrimp, mussels, squid, and more.

Paella de Marisco 50\$

Riz bomba, crevettes, calmars, moules, palourdes, safran | Bomba rice, shrimps, squid, mussels, clams, saffron

Paella de Carne 42\$

Riz bomba. poulet, porc, chorizo, safran et haricots verts | Bomba rice. chicken, pork, chorizo, saffron and lime beans

Paella Vegetariana 38\$

Riz bomba, légumes d'assaisonnements | Bomba rice, season vegetables