



*Bienvenue à Llaüt*

**De la mer à la table, chaque plat que vous vous apprêtez à découvrir naît du respect du produit, de la tradition et des saveurs authentiques de la Méditerranée.**

**Chez Llaüt, nous réinterprétons notre essence : des riz qui racontent notre terre, des grillades qui évoquent le feu lent d'autrefois et une cuisine qui met en valeur chaque ingrédient — sans artifices, mais avec intention. C'est un lieu pour s'arrêter, partager et savourer sans se presser.**

**Se laisser porter par les arômes, les textures et le plaisir d'une belle table.**

**Merci de nous accompagner. L'expérience commence maintenant.**



**LLAÜT**



## *Plats individuels*

<b>Toast de tartare de bœuf</b>	<b>8€</b>
<b>Toast au saumon</b>	<b>7,5€</b>
<b>Marinera</b>	<b>7€</b>
<b>Tartare de crevette rouge</b>	<b>9€</b>
<b>Croquette de jambon ibérique</b>	<b>2,5 €/ud</b>
<b>Croquette de crevette grise</b>	<b>2,8 €/ud</b>
<b>Croquette de crevette rouge</b>	<b>2,5 €/ud</b>
<b>Beignet de morue</b>	<b>1,8 €/ud</b>
<b>Gyoza de crevette</b>	<b>2,8 €/ud</b>

## *Salades*

<b>Tomate avec ventrèche de thon</b>	<b>16€</b>
<b>Burrata</b>	<b>18€</b>
<b>Assortiment de salaisons</b>	<b>20€</b>
<b>Homard</b>	<b>24€</b>



## *Entrées*

<b>Jambon ibérique de Gujuelo</b>	<b>28€</b>
<b>Assortiment de fromages méditerranéens</b>	<b>16€</b>
<b>Poulpe</b>	<b>26€</b>
<b>Calamar à la plancha</b>	<b>7€/100g</b>
<b>Tartare de thon rouge</b>	<b>29€</b>
<b>Tataki de thon rouge</b>	<b>27€</b>
<b>Tartare de crevette</b>	<b>23€</b>
<b>Carpaccio de crevette rouge</b>	<b>25€</b>
<b>Huîtres</b>	<b>5,5€/ud</b>
<b>Caviar Ostreta (boîte de 10 g)</b>	<b>32€</b>
<b>Caviar Siberian (boîte de 10 g)</b>	<b>28€</b>
<b>Œuf (7 jaunes) avec caviar Ostreta et homard</b>	<b>58€</b>
<b>Crabe royal*</b>	<b>28€/100g</b>
<b>Œuf au foie gras</b>	<b>16€</b>
<b>Demi-omelette peu cuite avec caviar Ostreta et crevette rouge</b>	<b>45€</b>

\*Avec le crabe royal, possibilité d'ajouter une boîte de caviar (10 g)



## *Fruits de mer*

<b>Palourdes au cava</b>	<b>27€</b>
<b>Coques</b>	<b>26€</b>
<b>Couteaux</b>	<b>4,8€/ud</b>
<b>Crevette rouge</b>	<b>22€/100g</b>
<b>Langoustine à la plancha</b>	<b>16€/100g</b>
<b>Crevette grise bouillie</b>	<b>14€/100g</b>

## *Riz et fideuá*

<b>Thon rouge et crevette rouge</b>	<b>25€</b>
<b>Rouget et morue</b>	<b>23€</b>
<b>Fideuá noire à l'encre de calamar</b>	<b>23€</b>
<b>Fruits de mer</b>	<b>24€</b>
<b>Secreto ibérique et légumes</b>	<b>22€</b>
<b>Foie gras et canard</b>	<b>22€</b>



**Caldero à la façon de Tabarca**

**35€**

**Caldereta de homard (sur commande)**

**160€/kg**

*Poissons*

**Bar au cava**

**22€**

**Denté**

**20€**

**Thon rouge**

**24€**

**Turbot sauvage**

**24€**

**Saint-Pierre**

**25€**

*Poissons au four*

**Vivaneau (virrey)**

**108€/kg**

**Turbot**

**98€/kg**

**Bar**

**90€/kg**

**Daurade**

**96€/kg**



## *Viandes*

**Côte de bœuf**

**80€/kg**

**Entrecôte**

**22€**

**Filet de bœuf au foie gras**

**25€**

## *Accompagnements*

**Salade**

**+ 2,5€**

**Légumes baby**

**+ 3€**

**Frites**

**+ 2,5€**

**Purée de pommes de terre**

**+ 3€**



## *Desserts*

**Tarte aux pommes**

**8€**

**Soufflé**

**12€**

**Tarte au chocolat**

**8€**

**Tarte au fromage**

**8€**

**Millefeuille**

**9€**

**Une fois l'expérience terminée, nous serions ravis  
de connaître votre avis.**

**Scannez le code QR et laissez-nous un avis sur  
Google.**

**Merci de nous aider à continuer à grandir.**

