

Bienvenue à Llaüt

De la mer à la table, chaque plat que vous êtes sur le point de découvrir naît du respect du produit, de la tradition et de la saveur authentique de la Méditerranée.

Chez Llaüt, nous réinterprétons notre essence : des riz qui parlent de notre terroir et une cuisine qui met en valeur chaque ingrédient — sans artifice, mais avec intention.

C'est un endroit pour s'arrêter, partager et savourer, en laissant le palais dicter le rythme.

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

Merci de nous accompagner. L'expérience commence maintenant.

Bouchées

Toast au saumon	7,5€
Marinera	7€
Croquette au jambon	3,8€/pièce
Croquette de crevettes grises	3,8€/pièce
Croquette de gambas rouges	3,8€/pièce
Pétoncle	6€/pièce
Artichaut confit au foie gras	8,5€
Asperge blanche au saumon et mayonnaise au citron vert	9€

Salades

Tomate à la ventresca de thon	22€
Burrata	18€
Poissons salés	26€
Homard	36€
Salade de fruits de mer (poulpe, crevettes, moules...)	22€

** Service du pain + tomate fraîche râpée + aioli : 2,8€ par personne.*

Entrées

Jambon ibérique Guijuelo AOP 100%	34€
Salade russe à la ventresca de thon	15€
Poulpe	29€
Calmar à la plancha	7€/100g
Tartare de thon rouge	29€
Tataki de thon rouge	29€
Steak tartare	25€
Sépionet (petite seiche)	28€
Tartare de crevettes grises	25€
Gyozas de crevettes grises (4 pièces)	12,5€
Carpaccio de gambas rouges	25€
Boîte de caviar Oscietre 10 g	32€
Boîte de caviar Sibérien 10 g	28€
Crabe royal *	28€/100g
Friture de poisson	32€
Calamars frits à l'andalouse	30€
Ris d'agneau frits aux pousses d'ail tendre	26€

** Une boîte de caviar (10 g) peut être ajoutée avec le crabe royal.*

Oeufs

Oeuf aux 7 jaunes, caviar Oscietre et homard	58€
Oeufs cassés au foie gras	19€
Omelette à moitié cuite, caviar Oscietre et gambas rouges	45€
Oeufs brouillés mer et montagne	28€
<i>(œufs, champignons, crevettes, ail tendre, asperges vertes...)</i>	
Oeufs à la marinière (min. 2 personnes)	22€ pp
<i>(thon rouge, gambas rouges, pommes de terre boulangères, oignon, ail tendre)</i>	

Petites Bouchées

Capricho de filet mignon au foie gras	18€
Calamars à la mayonnaise au citron vert	21€
Brioche de joue de bœuf (2 pièces)	18€

Conserve

Moules marinées (8-10 pièces)	22€
Ventresca de thon rouge au beurre Airas Moniz	32€
Pétoncles au naturel	21€
Caviar d'oursin	38€
Couteaux au naturel	22€

** Chaque conserve est servie avec son accompagnement pour sublimer sa saveur.*

Fruits de mer

Palourdes au cava	27€
Coques	26€
Gambas rouges	S/M
Langoustines grillées	S/M
Crevettes grises cuites	16€/100g
Langoustines sautées à l'ail tendre et tomate séchée	28€
Gambas rouges à l'ail	29€
Langouste / Homard	S/M

Riz & Nouilles

Riz señoret	25€ pp
Riz au thon rouge et gambas rouges	28€ pp
Riz noir aux calamars	25€ pp
Riz aux fruits de mer	26€ pp
Riz au secreto de porc ibérique et légumes	25€ pp
Riz au foie gras et canard	25€ pp
Riz de grand-mère (oignon, pommes de terre, thon et pois chiches)	23€ pp
Riz au poulet et légumes	23€ pp
Riz à la moelle et légumes	26€ pp
Riz à la lotte et crevettes	27€ pp
Riz en bouillon de sériole	26€ pp
Riz crémeux de joues de morue	27€ pp
Fideuà aux fruits de mer	26€ pp
Fideuà noire aux calamars	25€ pp
Gaspacho de poisson	24€ pp

Calderos

Caldero de Tabarca	42€
Ragoût de langouste (sur commande)	S/M

Poissons de Criée

Merlu aux palourdes et crevettes	32€
Denté commun grillé	28€
Bar au cava	29€
Morue pil-pil	33€
Rouget barbet grillé	30€
Joue de morue	33€
Sole à la sauce amandine	35€
Turbot	36€
Saint-Pierre frit à l'ail tendre	36€
Marmite de poissons et fruits de mer (min. 2 pers.)	30€ pp

Viandes

Tomahawk de bœuf Angus Bellota	65€/kg
Entrecôte Vaca Gold Dry Aged	29€
Filet de bœuf Vaca Gold au foie gras	34€
Épaule d'agneau de lait	32€

Tous les plats sont servis avec une garniture : salade, légumes grillés au four, frites, crème de pommes de terre ou légumes à la plancha.

Suggestions

Poissons de Crique

au poids · four / plancha / croûte de sel

Consultez notre équipe pour la disponibilité quotidienne et le mode de préparation.

Denté · Mérou · Cernier · Saint-Pierre · Turbot

Bar · Dorade · Sole · Grondin · Sériole · Merlu

Tous les plats sont servis avec une garniture : salade, légumes grillés au four, frites, crème de pommes de terre ou légumes à la plancha.

Homard à l'œuf sur le plat

S/M

Cannelloni de merlu

24€

Desserts

Tarte aux pommes	8€
Gâteau au chocolat	8€
Cheesecake	8€
Mille-feuille	9€
Soufflé flambé maison (min. 4 pers.) *	9€ pp
<i>* À commander en début de repas en raison du temps de préparation.</i>	
Boule de glace artisanale	5,5€
Brochette de fruits de saison	5,5€/pièce
Crème catalane caramélisée	6,5€
Sorbets (mangue, citron et mojito)	10€

Une fois votre expérience vécue, nous serions ravis de connaître votre avis.

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

Merci de nous aider à grandir.