

**MESURA**

# MESURA

## Real Food

Le menu de Mesura rend hommage aux humbles légumes, riches en saveurs et en bienfaits. Nous rendons également hommage aux mains qui travaillent la terre, transmettant leur savoir de génération en génération. Depuis les domaines voisins de Son Vivó, Son Eità, Binidufà, Son Vell, Torre del Ram et Son Terí, nous partageons avec vous l'engagement des agriculteurs Miquel, Tònia, Bep, Jaume, Borja et Tomeu.

Nos liens étroits avec les agriculteurs locaux qui cultivent pour nous d'excellents fruits et légumes nous permettent de proposer des plats non seulement frais et savoureux, mais aussi profondément liés au tissu social de notre île. Le menu de Mesura est structuré autour des légumes, et inspiré par les origines arabes de Binidufà. Néanmoins, si vous le désirez, nous pouvons ajouter à nos plats viande ou poisson d'origine locale, afin d'offrir plus de variété et de flexibilité.

Manger prend tout son sens lorsqu'il s'agit d'une célébration ; avec ce menu, nous célébrons la riche abondance de Minorque.

# VESTIGE & MENORCA PRESERVATION

---

Vestige soutient Menorca Preservation, une fondation à but non lucratif dont l'objectif est de protéger durablement notre île magnifique, en intervenant sur quatre piliers fondamentaux : la terre, la mer, l'énergie propre et les plastiques. Notre collaboration est basée sur des dons, des événements et des actions de bénévolat de notre équipe.

Une partie de cette initiative consiste à ajouter 1 € à chaque addition du restaurant, directement reversé à la fondation, que Vestige double par un don du même montant.

Nous espérons que vous serez heureux de contribuer à soutenir cette fondation aussi précieuse que dynamique.

[www.menorcapreservation.org](http://www.menorcapreservation.org)

# VEGETALIA

<b>COURGE (OLV)</b> Houmous, olives de Kalamata, stracciatella, oranges et épinards (L) Option omnivore : miettes de morue (P)	22 € +6 €
<b>PASTÈQUE (OLV)</b> Carpaccio de pastèque déshydratée, moutarde, crème de fromage et germes piquants (CE/L/Sf)	24 €
<b>TABOULÉ (OLV-Vg)</b> blé dur de La Marcona et <i>tremπό</i> (G-Sf)	24 €
<b>VELOUTÉ DE HARICOTS VERTS (OLV)</b> amandes, pistaches et raisin blanc (Fs) jus de volaille rôtie et jambon ibérique	25 € +8 €
<b>GAZPACHO DE MELON DE BINIDUFÀ (OLV-Vg)</b> amandes, pistaches et raisin blanc (Fs) Option omnivore : jambon ibérique	25 € +5 €
<b>AUBERGINE DE SON VIVÓ (OLV)</b> farci à la minorquine, avec pain gratiné et tartines de pain grillé (G/CE) Farce de ragoût à la bolognaise	18 € +4 €
<b>AUBERGINES DE SON VIVÓ</b> grillées, crème de feta et harissa (Fs/L)	29 €
<b>BETTERAVE (OLV-Vg)</b> rôtie en salade, sauce satay, gingembre, ciboulette et sésame noir (C/So/S/Sf)	29 €
<b>ARTICHAUTS (OLV-Vg)</b> confits en salade, tarator aux amandes (Fs)	27 €
<b>TOMATES CONFITES</b> labné et assaisonnement épicé (L)	25 €
<b>TOMATES ET CONCOMBRE (OLV)</b> en salade, gazpachuelo au tahini, fenouil et herbes balsamiques (S/So)	29 €
<b>AVOCAT DANI GARCÍA (OLV)</b> à la plancha, salpicon de tofu mariné et pesto de coriandre (Fs/L) Option omnivore : fines lamelles de loup de marais en sashimi (P)	25 € +6 €
<b>TATIN DE TOMATES (OLV)</b> confites, stracciatella et basilic (G/L)	25 €
<b>RAVIOLIS DE PISTO (OLV)</b> aux légumes de notre potager, velouté de <i>sopes broixes</i> (soupe à l'ail de Minorque) (G/CE) Option omnivore : dés de jambon ibérique	24 € +5 €

<b>TAJINE DE LÉGUMES (OLV-Vg)</b>	24 €
fenouil, courge et olives vertes, épices arabes, fruits séchés, bœuf <i>Vermella Menorquina</i> cuit au tajine	+5 €
<b>RIZ SEC AUX LÉGUMES (OLV-Vg)</b>	29 €
champignons et truffe d'été	

## DESSERTS

<b>FRUITS ROUGES ET INFUSION D'HIBISCUS (OLV)</b>	16 €
Infusion d'hibiscus et pétales de rose caramélisés	
<b>BOMBÓN <i>FERRERO ROCHER</i> (OLV)</b>	16 €
mousse de chocolat, noisettes (Fs)	
<b>CLAFOUTIS À LA POIRE (OLV)</b>	16 €
à la vanille, chantilly végétale à la vanille (Fs)	
<b>MANGUE ET CURRY VERT FROID (OLV)</b>	16 €
graines de sésame caramélisées et glace aux herbes fraîches (L/S)	
<b>CRÈME CATALANE (OLV)</b>	16 €
végane au jus d'amande, vanille, cannelle et citron (Fs)	

# LÉGENDE DES ALLERGÈNES

---

<b>G</b>	Gluten (G* sans gluten disponible)
<b>L</b>	Lactose
<b>Œ</b>	Œuf
<b>Sf</b>	Sulfites
<b>S</b>	Sésame
<b>Fs</b>	Fruits secs (fruits à coque)
<b>P</b>	Poisson
<b>Cr</b>	Crustacés
<b>Mo</b>	Mollusques
<b>Ce</b>	Céleri
<b>M</b>	Moutarde
<b>C</b>	Cacahuètes
<b>So</b>	Soja
<b>T</b>	Tramousses
<b>Vg</b>	Végane
<b>OLV</b>	Ovo-lacto-végétarien

*Pour toute question, veuillez nous contacter*

# **BOISSONS**

## COCKTAILS

**POMADA (Vg)** 16 €  
Gin, jus de citron, sirop, soda au citron et feuilles de basilic

**CUBAN MULE (Vg)** 16 €  
Rhum, jus de citron vert, menthe, limonade de gingembre

**NUIT (Vg)** 18 €  
Chambord, brandy, citron, cointreau, sirop, soda, paillettes comestibles

**OLIVE BLOSSOM SPRITZ (Vg-SF)** 18 €  
Vermouth blanc, fleur de sureau et mousseux brut et olive pour une touche salée

**HIGUERA SILVESTRE (Vg)** 18 €  
Rhum vieux, figue, citron vert, laurier, fee foam

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**LIMONADA ZANJABIL (Vg)** 12 €  
Jus de citron, menthe, gingembre, sirop, soda

**LIMONADA MEDITERRANEA (Vg)** 12 €  
Jus de citron, basilic, concombre, sirop, soda

**HIBISCO (Vg)** 12 €  
Jus d'ananas, thé chai, fleur d'hibiscus

## SMOOTHIES

**BINIDUFÀ (Vg)** 12 €  
Pomme verte, concombre, épinard, jus de citron, gingembre

**MATCHA MANGO (Vg)** 14 €  
Matcha, mangue, curcuma (jus d'amande/avoine/soja)

**ÁUREO (Vg)** 14 €  
Mangue, ananas et banane, citron vert et une pincée de curcuma (jus d'amande/avoine/soja)

## APÉRITIFS ET ALCOOLS

Verre 50ml

BINITORD ROJO VERMOUTH (MINORQUE) (Vg-Sf)	7 €
CARPANO DRY (Vg-Sf)	7 €
CARPANO BLANCO (Vg-Sf)	7 €
CARPANO ROSSO (Vg-Sf)	7 €
CAMPARI	7 €
APEROL (Vg-Sf)	7 €
LICOR DE HIERBAS (Vg)	6 €
LIMONCELLO (Vg)	6 €
BAILEYS (L)	7 €
DISARONNO (Vg)	8 €
PASTIS (Vg)	8 €

## VODKA

Verre 50ml

STOLICHNAYA (Vg)	16 €
BELVEDERE (Vg-Sf)	20 €
BELUGA (Vg-G)	20 €

## GIN

Verre 50ml

MG (Vg-G)	16 €
XORIGUER (Vg)	14 €
HENDRICK'S (Vg)	18 €
MARTIN MILLER (Vg)	16 €
GIN MARE (Vg)	16 €

## **TEQUILA et MEZCAL**

Verre 50ml

TEQUILA REPOSADO PATRÓN (Vg)

22 €

ARRAIGO TEQUILA (Vg)

16 €

BRUXO N° 3 (G)

18 €

## **RHUM**

Verre 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg)

16 €

HAVANA 7 (Vg)

16 €

ZACAPA 23 (Vg)

22 €

RON MOUNT GAY (Vg)

18 €

## **PISCO et CACHAÇA**

Verre 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg)

16 €

CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg)

18 €

## **BRANDY et COGNAC**

Verre 50ml

CARLOS I (Vg)

16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg)

18 €

# WHISKY

## BLENDÉD WHISKIES

Verre 50ml

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE ROUGE (Vg) 16 €

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE NOIRE (Vg) 18 €

CHIVAS (Vg) 22 €

## WHISKY AMÉRICAIN et BOURBON

Verre 50ml

BUFFALO TRACE (Vg) 16 €

JACK DANIELS (G) 14 €

## WHISKY SINGLE MALTS

Verre 50ml

ARDBEG 10 (Vg) 22 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg) 28 €

## WHISKY IRLANDAIS

Verre 50ml

FLAMING PIG (Vg) 16 €

## BIÈRES

ESTRELLA GALICIA (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA 0.0 (SANS ALCOOL) (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (Vg)	4,5 €
ASAHI (Vg-G)	6 €

## VIN AU VERRE

### MOUSSEUX

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### MESTRES COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

12 €

#### D.O CAVA

Heretat Mestres

#### MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

14 €

#### AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour

#### LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

18 €

### BLANC

#### DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade

#### MENADE

Verdejo

8 €

#### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

8 €

#### DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

#### LA BRUIXA

Grenache blanc

9 €

# VIN AU VERRE

## ROUGE

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD NEGRE**

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

9 €

### D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras

#### **NOBBIS**

Tinta del país

8 €

## ROSÉ

### VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

#### **BINITORD ROSAT**

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

8 €

### CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

#### **LOU**

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

9 €

## EAU ET BOISSONS SANS ALCOOL

EAU CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
EAU GAZEUSE CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	4 €
TONIC LE TRIBUTE (Vg)	6 €
COCA COLA/COCA COLA ZÉRO (Vg)	4 €
SPRITE/FANTA ORANGE/FANTA CITRON (Vg)	4 €
AQUARIUS (Vg)	4 €
NESTEA CITRON (Vg)	4 €
JUS DE FRUIT (PÊCHE/TOMATE/ORANGE/ANANAS/POMME)	4 €

## CAFÉ\* et THÉ

ESPRESSO	3,5 €
NOISETTE	3,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
MATCHA LATTE	6 €
AMÉRICAIN	4,5 €
CARAJILLO	5,5 €
THÉS ET INFUSIONS	5 €
Earl grey, rooibos citrus, infusion menthe, camomille, breakfast tea, thé vert, thé rouge	

*\*Tous les cafés peuvent être servis glacés.*

# LÉGENDE DES ALLERGÈNES

---

<b>G</b>	Gluten (G* sans gluten disponible)
<b>L</b>	Lactose
<b>Œ</b>	Œuf
<b>Sf</b>	Sulfites
<b>S</b>	Sésame
<b>Fs</b>	Fruits secs (fruits à coque)
<b>P</b>	Poisson
<b>Cr</b>	Crustacés
<b>Mo</b>	Mollusques
<b>Ce</b>	Céleri
<b>M</b>	Moutarde
<b>C</b>	Cacahuètes
<b>So</b>	Soja
<b>T</b>	Tramousses
<b>Vg</b>	Végane
<b>OLV</b>	Ovo-lacto-végétarien

*Pour toute question, veuillez nous contacter*