

MENU

Entrées

Crème de citrouille et gingembre
Salade de fèves à la menthe
Salade d'épinards et fromage de chèvre aux noix et pesto
Salade d'artichauts à la vinaigrette de foie gras
Oeuf poché au parmentier de pommes de terre et aux trompettes de la mort
Navets au Roquefort
« Trinxat » de chou, pommes de terre et saucisse catalane
Grillade de légumes à la sauce romesco
Macaroni de la maison au gratin
Cannellonis de la grand-mère
Petit pois
Escargots à la sauce chimichurri
Croquettes de jambon

Principal

Calamars sautés à la persillade
Merlu aux seiches, artichauts et huile d'encre
Bar au vinaigre de cidre
Daurade au four avec pommes de terre et oignons
Lotte de mer au Cava et crevettes
Fideua aux seiches et crevettes (min. 2 pax)
Riz aux légumes et saucisses (min. 2 pax)
Burger de bœuf avec sauce aux cinq poivres
Pieds de porc gratinés
Civet de sanglier aux petits oignons et lardons
Épaule d'agneau au four
Ragoût de poulet aux champignons

Dessert

Crème catalane
Biscuit glacé aux amandes au chocolat chaud
Glaces et sorbets de la maison
Nôtre tiramisu
Génoise au rhum à la glace de coco et réduction de Malibú et ananas
Cheese cake à la confiture d'abricot
Gaufre à la pomme caramel, glace à la crème catalane et streuzzel de noisettes
Crème caramel au Baileys
Millefeuille à la crème de citron et coulis aux fruits rouges
Orange et sa peau confite au sorbet de Cointreau
Nôtre tarte au whisky

Menu avec dessert ou café (Boissons non compris)

Midi

Menu: 33,80€

Soirées, weekend et jours fériés

Menu : 35,80€