

CARTE

MENU

Vichisoisse de pomme aux perles de foie gras au vinaigre de sapin (*) 8,95€

Apple vichisoisse with foie gras pearls and pines vinegar

Gaspacho à la pêche avec copeaux de sardines et pain noir (*) 9,50€

Peach gazpacho with sardine shavings and black bread

Salade de tomate d'été avec Thon, cornichons et oignons (*) 12.95€

Summer tomato salad with bonito/Tuna Fish, pickels and onions

Copeaux de jambon de gland avec pain et tomate 21.90€

Ham shavings with bread and tomato

**Carpaccio de morue à la tomate, basilic, paté d'olives noires
et tomate cherry 12.95€**

Cod carpaccio with tomato, basil, black olive paté and cherry tomatoes

Salade de lentilles avec avocat, saumon fumé, oignons et cerises 11.95€

Lentils salad with avocado, smoked salmon, onions and cherries

**Tartare de Thon à la sauce wasabi, fleurs naturelles
et pain croustillant aux olives noires 16.50€**

Tuna tartar with wasabi sauce, natural flowers and crispy black olive bread

Soupe de légumes avec boulettes de viande à l'huile de truffe (*) 8.95€

Vegetable soup with truffle oil meatballs

Micuit de foie maison avec cœur de mûrier, gelée de cava et pain grillé 16,90 €

Homemade foie micuit with mulberry heart, cava jelly and toast

Croquetes maison au jambon et poulet (*) 11.50€

Ham and chicken home made croquettes

Escargots à l'ail et à l'huile de basilic(*) 11.50€

Snails with garlic and basil oil

Pâtes fraîches aux gueules, pesto rouge et piment 11.95€

Fresh pasta with "gulas", red pesto and chilli pepper

Trinxat de Cerdanya (plat de légumes typique de la region) avec bacon (*) 13.50€

Trinxat de Cerdanya (Vegetables local dish) with local bacon

Oeufs Frits avec champignons d'été, truffe et foie gras (*) 16.95€

Fried eggs with season mushrooms, truffle and foie gras

Oeuf moussé avec légumes aldente dans la sauce romesco (*) 10.95€

Foamed egg with vegetables aldente in romesco sauce

**Calmar à l'encre avec Oeuf de Chez Grauet, jambon et fèves
ou Calmars grillés avec des légumes (*) 17.50 €**

Squids with its ink with Fried egg, ham and Beans or grilled Squids with vegetables

Canneloni maison au gratin (*) 13.50€

Home made canneloni gratin

**SERVICE ET DE PAIN
SNACK AND BREAD SERVICE
1,95 € PER**

PERSONE/PAR PERSONNE

10% d 'VAT included

**SERVICE DE JARDIN
GARDEN SERVICE**

**10% EXTRA PAR PERSONNE/
PER PERSON**



Riz mielleux cuit en fer avec seiche et champignons (*) 14.50€

Smoothy rice with cuttlefish and mushrooms

**Paella Valencienne (lapin, poulet, boulettes de viande,
haricots verts et blancs) 13.50€**

Valencian paella (rabbit, chicken, meatballs, green and white beans with thyme)

Riz d'Homard et champignons (*) 24.50€

Lobster rice with mushrooms

Paella de Pâte

"Fideuá" de canard aux champignons, truffe et foie gras (*) 15.95 €

Duck Fideuá (Noodle Paella) with mushrooms, truffle and foie gras

Morue aux poivrons verts, oignon violet et mousse de tomate douce 15,95 €

Codfish with green peppers, purple onion and sweet tomato foam

Turbot à l'ail noir au parfâit de champignons et mousse de legummes 17,50 €

Turbot (white fish) with garlics, mushrooms and roasted vegetables foam

Lotte à l'etouvée (Fricando) au carriolettes(*) 19.50€

Stuffed Monkfish with mushrooms

Cuisse de Canard 5 glands à la sauce de poires 15,50 €

Duck Leg with pears sauce

**Agneau cuit de Vilalloquent au four avec pommes de terre et
oignon et sauce au miel et aux herbes (*) 17.50€**

baked lamb with potatoes and onion and honey and herb sauce

Perdrix en 3 cuissons, confit, terrine et croustillant 14.95€

partridge in 3 cookings, confit, terrine and crispy

Pieds d'agneau cuit aux champignons des Pyrénées (*) 13.95€

stewed lamb with mushrooms from the Pyrenees

Épaule de Chevreau au four tomate, oignon et pommes de terre 24.95€

Lamb shoulder with tomato, onion and potatoes

Côtes d'agneau ou Poulet de ferme au Grillé 17.90€

Grilled Lamb Ribs or Chicken

Saucisse ou Pieds de porc aux haricots blancs 12.90€

Sausage or Pigtrotters with white beans

Entrecôte grillée avec frites et poivrons verts 24.90€

Grilled entrecôte

Filet de veau grillé avec truffe d'été et Ceppes 28.50€

Grilled beef tenderloin with truffle and Mushrooms

SAUCES

POR LES VIANDES

Fromage Bleu Local, Café de Paris

ou Poivre 4.70 €