

Entrées et amuse-gueules

| | | |
|---|--|-------|
|  | Salade de canard et fromages | 16,50 |
|  | Cœurs de laitue, compote de pomme, sauce au yaourt à la moutarde | 9,50 |
|  | Salade d'endives, saumon fumé et fromage bleu, sauce au roquefort | 12,50 |
|  | Anchois, préparés maison, bavarois de ratatouille et toasts à la tomate | 14,50 |
| | Tarte aux légumes avec du thon à l'huile d'olive et petite salade frisée | 14,50 |
|  | Nos escargots typiques à la "llauna" | 15,50 |
|  | Carpaccio de veau d'Andorre, pétales de fromage, sauce à l'ancienne | 14,50 |
|  | Jambon de "Jabugo", fines tranches de pain grillé à la tomate | 19,50 |
|  | Escargots de "bourgogne" maitre d'hôtel et croustons de jambon | 14,00 |
|  | Le duo de foies gras de canard et oie, aspics de vin doux et ses toasts | 17,50 |
|  | Beignets de morue maison, fil de miel, sauces romesco et mayonnaise | 10,50 |
|  | Petit panier de croquettes maison au bouillon | 9,50 |
|  | Grillade de légumes de saison, sauce romesco | 10,50 |

Soupes, pâtes et riz

| | | |
|---|---|-------|
|  | Gratin à l'oignon | 8,50 |
|  | Soupe de pâtes et boulettes de viande | 8,50 |
|  | Velouté froid de melon et menthe, jambon de magret de canard | 8,50 |
|  | Gaspacho andalous aux fraises | 8,50 |
|  | Vichyssoise aux courgettes et crevettes | 8,50 |
|  | Fideuà "Costa Daurada", sauce "all i oli" | 11,50 |
|  | Cannellonis Rossini du grand père Manel truffées | 12,50 |
|  | "PURITO" risotto de cèpes, foie gras sauté et croustons de riz sauvage, huile de truffe | 15,00 |
| | Ravioli farcis de fruits de mer, légumes à la vapeur et sauce marinère | 17,50 |

Le poisson d'eau douce et salée

| | | |
|---|---|-------|
|  | Noix de st. Jacques grillées, sésame, compote d'oignons et croustillant de jambon au Jabugo | 18,50 |
|  | Darnes de sole roulées, sauce au champagne et petits légumes vapeur | 21,50 |
|  | Sole grillée ou en sauce meunière, bavarois aux légumes | 19,50 |
|  | Gambas de Palamòs grillées à l'ail et au persil | 33,50 |
|  | Suprême de morue sur crème aux pois-chiches, persillade catalane | 18,50 |
|  | Tataki de thon rouge parfumé aux citriques | 19,50 |
|  | Poulpe grillé sur léger Parmentier de pommes de terre du terroir | 21,50 |
|  | Traditionnelle truite de rivière à l'andorrane aux amandes | 12,50 |

Nos viandes grille ou en sauce

| | | |
|---|--|-------|
|  | Côtelettes d'agneau grillées | 14,50 |
|  | Tournedos de bœuf, sauce à la truffe estivium | 23,50 |
|  | Entrecôte de bœuf Angus grillé | 22,50 |
|  | Magret de canard, sauce aigre-douce aux raisins | 17,50 |
|  | Épaule de chevreuil rôti au moment | 23,50 |
|  | Civet de sanglier ou de chèvre sauvage aux petits oignons et pommes à l'anglaise | 14,00 |
|  | Mer et montagne de poulet fermier en daube avec du homard | 21,50 |
|  | Perdrix en daube à la vinaigrette | 19,50 |
|  | Pieds de cochon au four, sauce tomate et sa persillade | 12,00 |
|  | Côtelettes de chevreuil grillées ou à la milanaise | 18,50 |
|  | Carré de cochon de lait rôti et désossé, petits flageolets et puré parmentier | 16,00 |
|  | Pieds de cochon désossés et farcis de fruits des bois, queues de crevettes, sauce aux noix | 16,00 |
| | Queue de veau en chiffonnade de bière brune et julienne d'oignons confits | 14,50 |

Impôts indirects no inclus