



ENTRÉES ET PREMIERS PLATS

• Spaghettis carbonara, pesto, bolognaise ou quatre fromages	11 €	1 2
• Risotto légumes, montagne ou crevettes	20 €	2 9 6
• Gnocchis Maison avec Cœur de Fromage en Sauce aux Herbes	20 €	1 2 3
• Crème du Jour	7 €	2
• Escudella Andorrane	15 €	1 12
• Croquette XXL de Côtes de Porc	12 €	1 2 3 7
• Ratatouille Grillée	17 €	
• Coca du Boulanger aux Légumes et Sardines Fumées	18 €	1 6
• Carpaccio de Langue de Bœuf avec Vinaigrette Pico de Gallo	18 €	10
• Salade de fromage de chèvre au miel	15 €	1 2
• Saumon Fumé avec Pavé de Pomme de Terre, Crème d'Agrumes et Caviar de Seiche	21 €	2 6

PLATS PRINCIPAUX

• Cannellonis de Joue de Porc avec Béchamel au Foie Gras	23 €	1 2 3 7 11 13
• Ragoût de Poulet Fermier	23 €	11
• Médaillon de Queue de Bœuf avec Gratin Dauphinois et Sauce au Vin Rouge	27 €	11 2 13
• Épaule d'Agneau Désossée au Grill avec Croûte de Céleri	28 €	1 3 11 13
• Fricandó de Veau avec Champignons de Saison	27 €	1 11 13
• Onglet Grillé avec Sauté de Cèpes et Fines Herbes	24 €	
• Morue Confite avec Pommes de Terre Parfumées et Aïoli Noir	28 €	3 6
• Filet de Barbrue Meunière avec Pommes de Terre Sautées	28 €	2 6
• Pizza Gourmet reine, jambon et roquette, quatre fromages ou margherita	20 €	1 2
• Burger Excellence	20 €	1 3

DESSERTS MAISON

• Crème Catalane	7 €	2 3
• Tiramisu Classique	10 €	1 2
• Mousse au Chocolat avec Fleur de Sel	9 €	1 2
• Pain Perdu avec Glace à la Vanille	9 €	2
• Salade de Fruits	8 €	
• Ananas Caramélisé avec Crème de Coco sur Brioche	9 €	1
• Glaces Artisanales chocolat, fraise, vanille, pistache ou caramel salé	8 €	2 4
• Sorbets Naturels fraise, citron, mangue ou mandarine	8 €	2
• Sorbet Citron au Cava	10 €	2
• Sorbet Colonel Smirnoff	12 €	2
• Cheesecake aux Fruits Rouges	10 €	1 2
• Tartelettes au Pistache	9 €	1 4

MENU: ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39,50 €

ALLERGÈNES

1 Gluten	2 Produits laitiers	3 Œuf	4 Fruits à coque	5 Tramuissos	6 Poisson	7 Soja
8 Vinaigre	9 Crustacés	10 Moutarde	11 Dioxyde de soufre	12 Céleri	13 Sulfites	