

#Menu du jour

(SEULEMENT MIDI)

ENTRÉES

SOUPE DE GALETS fourrés à la viande

GRILLADE DE LÉGUMES à la braise

RISOTTO aux ceps et foie

GASPACHO de tomates et melon d'eau, avec jambon et croûton

"ŒUFS CASSÉS" avec du chistorra

PLATEAU DE PÂTÉS DE LA VALLÉE

POMMES DE TERRE "SOUS LA CENDRE"

"TATIN" avec tomate rôtie, jambon et fromage

POKE BOWL AU SAUMON

PLATS PRINCIPAUX

PIEDS DE PORC à la braise

SEICHE GRILLÉE

AGNEAU DE LA VALLÉE à la braise

PAELLA VÉGÉTARIENNE (min 2 pers)

CONFIT DE CANARD

POULET GRILLÉE

CÔTES DE PORC barbecue

JOUE DE PORC rôtie en sauce

BOUCHÉES VÉGÉTALIEN AU WOK avec du riz

SAUCISSE CRÉOLE de la maison

PAIN, VIN, EAU ET DESSERT compris

20,00€ (T.V.A.)

Le menu est individuel

#MeNU eL racONeT

ENTRÉES

POT AU FEU ARANAIS de la maison

GRILLADE DE LÉGUMES à la braise

½ ARDOISE DE JAMBON IBERIQUE

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

“ŒUFS CASSÉS” à la poitrine fumée

PLATEAU DE PÂTÉS DE LA VALLÉE

SALADE CESAR

POMMES DE TERRE avec du jambon et fromage

RISOTTO aux ceps et foie

“RATATOUILLE” avec œuf basse température

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE “VIELLE VACHE”

POINTE D’ENCHINE DE PORC IBERIQUE

GRILLADE MIXTE D’AGNEAU DE PAYS

ONGLET DE BŒUF GRILLÉE

PAELLA DE PORC ET BOLETS (min 2 pers)

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE

JOUE DE VEAU dans sa sauce

CHURRASCO DE BŒUF

ROULEAU DE QUEUE DE BŒUF

BOUCHÉES VÉGÉTALIEN AU WOK avec du riz

PAIN, 1 BOISSON ET DESSERT compris

26,00€ (T.V.A.)

Supplément menu partagé: 3€

#MeNU "Special"

ENTRANTES

TIMBALE DE LÉGUME ET DE FROMAGE

SALADE DE SAUMON FUMÉ

½ ARDOISE DE BŒUF et ½ JAMBON IBERIQUE

"ŒUFS CASSÉS" TRUFFÉ de la maison

CARPACCIO DE "VIELLE VACHE"

SEGUNDOS

BŒUF ARGENTIN GRILLÉE

COCHON DE LAIT RÔTI

POULPE GRILLÉE

AGNEAU DE LAIT RÔTI

PAIN, BOISSON ET DESSERT
vino tinto Edulis crianza DO Rioja
vino blanco Viñas del Vero chardonnay DO Somontano

32,00€ (T.V.A.)
Supplément menu partagé: 3€
