



ENTRÉES

Moules a la marinière ou a la vapeur	9,50.-€
Salade catalane à la vinaigrette de olives noires et anchois	8,25.-€
Salade de saumon mariné, asperges et champignons	10,50.-€
Crème de morue à l'huile de crevettes	9,00.-€
Salade de scarole, mandarine et artichaut (Vegan)	9,50.-€

PLATS

Melos de veau (joue de veau) au parmentier de patates douces	14,50.-€
Pave d'agneau confit au lait de brebis	18,50.-€
Entrecôte de bœuf grillée et sa garniture (450gr. Envir.)	18,90.-€
Filet de bœuf grillé et sa garniture	22,50.-€
Poulpe grillé au lard maigre et ses pommes de terre sauce romesco	17,20.-€
Sole grillée avec garniture	15,90.-€
Crevettes grillées	16,50.-€
Calamars grillés et sa julienne de légumes sautés	14,50.-€
Seitan garni de légumes sautés, asperges, shiitake, sauce au potiron (vegan)	13,70.-€

RIZ

Paella mer et montagne au riz de Pals (min. 2 pers.)	19,00.-€
Riz de Pals au homard (min. 2 pers.)	26,00.-€
Fideuá (min. 2 pers.)	13,50.-€

DESSERT

Coulant chocolat et menthe, sorbet mandarine	7,90.-€
Flan ratafia et carquiñolis	6,20.-€
Recuit de drap (Fromage cottage) au miel de bruyère et aux noix	6,90.-€
Sorbet citron	6,00.-€
Brownie au chocolat et noix	6,00.-€

TVA Comprise