



## ENTRÉES

- Moules à la marinière ou à la vapeur
- Salade catalane à la vinaigrette d'olives noires et anchois
- Crème de morue à l'huile de crevettes(+1,50)
- Salade de scarole, mandarine et artichaut (vegan)

## PLATS

- Melos de veau (joue de veau) au parmentier de patates douces
- Entrecôte de bœuf grillée et sa garniture (450gr. Envir.)(+6,00)
- Filet de veau grillé et sa garniture (+3,50€)
- Calamars grillés avec julienne de légumes sautés
- Sole grillée avec garniture (+1,50€)
- Seitan garni de légumes sautés, asperges, shiitake, sauce au potiron (vegan)

## DESSERT

- Coulant chocolat et mente, sorbet mandarine
- Flan ratafia et *carquiñolis*
- Recuit de drap (Fromage cottage) au miel de bruyère et aux noix
- Brownie au chocolat et noix

21,00€ (TVA Comprise)

Inclus : Verre de vin de l'Empordà ou bouteille d'eau