

MENU DE FÊTE

TABLEAU DES ALLERGÈNES (21/Octobre/2019)

Le tableau des allergènes est obtenu à partir des informations fournies par les fournisseurs de chaque ingrédient. La composition de nos plats est sujette à modification, TOUJOURS conserver le tableau des allergènes mis à jour. N'hésitez pas à le demander à chaque visite

☐ Il n'y a pas de présence de cet allergène dans la composition du plat

■ Il y a présence de cet allergène dans la composition du plat

\* Peut contenir des traces de gluten

GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	LUPINS	SOJA	LAIT	FRUITS SECS	MOUTARDE	CACAHUÈTES	SÉSAME	SULFITES	CÉLÉRI	MOLLUSQUES

ENTRÉES	Salade de fromage de chèvre aux coings, noix et vinaigre balsamique de framboises													
	Salade de jambon et parmesan aux tomates séchées	*												
	Salade de scarole à l'orange, à la grenade et aux copeaux de morue	*												
	Carpaccio de boeuf au fromage parmesan à la roquette à la vinaigrette de moutarde	*												
	Tempura croustillant de calçots et sa sauce													
	Courgette et citrouille grillées aux pleurotes et aux copeaux de fromage de chèvre	*												
	Cannellonis de poulet, foie et truffes au jus de rôti													
	Oeufs frits et frites aux copeaux de jambon													
	Croquettes de jambon ibérique													
	Crème d'asperges vertes aux crevettes et sauce au yaourt La Fageda	*												
	Couteaux de mer grillés à la persillade	*												
	Pommes de terre d'Olot													
	Pappardelle à la sauce aux champignons													

PLATS	Filet de colin grillé avec calçots et citrouille sautés	*												
	Morue grillée avec du pain grillé, tomate et tartare de "llonganissa" (saucisse catalane)													
	Ragoût de boulettes de viande aux champignons													
	Terrine de fondant de porc rôti et ses pommes de terre													
	Mer et montagne de poulet et crevettes													
	Pieds de porc grillés sur la braise à la persillade													
	Churrasco grillé sur la braise													
	Burger de bœuf grillé (200g) avec fromage Monterey Jack chaud et chutney à la mangue													
	Joue de porc grillée sur la braise													
	Magret de canard grillé sur la braise à la poire confite au vin rouge de L'Empordà +4,00€	*												
	Entrecôte de veau grillée sur la braise +4,00€													
	Calmars grillés sur lit de petits légumes +4,00€													
	Riz au poisson et aux fruits de mer au bouillon à la manière des pêcheurs +4,00€	*												
	Saumon grillé à l'escalivada (légumes rôtis) +4,00€	*												

DESSERTS	Miel et fromage blanc	*												
	Crème caramel de café maison	*												
	Tarte au fromage													
	Gâteau de carottes à la crème de fromage													
	Gâteau aux pommes													
	Panna cotta													
	Orange brûlée à la catalane													
	"Catalanet" (glace au touron à la ratafia)													
	Glace au café au Baileys	*												
	Tiramisu au rhum Pujol													
	Vienneta à la crème Chantilly au chocolat chaud	*												
	Carpaccio d'ananas au sorbet au «mojito»	*												
	Fruit de saison	*												
	Coulant de chocolat à la glace à la vanille +3,00€													
	Café irlandais +3,50€	*												

\* Certains plats ne contiennent du gluten que dans leurs garnitures ou leurs sauces. Nous demandons qu'en cas d'allergie, le personnel de la salle soit informé a priori, afin de pouvoir s'adapter à chaque besoin. Merci beaucoup.