

MENU

TABLEAU DES ALLERGÈNES (10/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	Plat	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	LUPINS	SOJA	LAIT	FRUITS SECS	MOUTARDE	CACAHUÈTES	SÉSAME	SULFITES	CÉLÉRI	MOLLUSQUES	
	Bocconcini de mozzarella et sa tomate avec balsamique de figues	*														
	Salade tiède de fruits d'automne avec des copeaux de fromage de chèvre	*														
	Salade à l'orange, à la grenade et aux copeaux de morue	*														
	Salade de pâtes															
	Salade russe	*														
	Casarecce (pâtes typiques de la Sicile) au pesto génois															
	Nouilles chinoises sautées avec des légumes et une touche épicée															
	Crème de potiron à l'orange, lait de coco et cardamome	*														
	Assortiment de légumes cuits à la vapeur	*														
	Œufs sur le plat, pommes de terre et chistorra de can Bosch															
	Quiche au bacon, oignons et champignons															
	Lentilles de la grand-mère cuites à feu doux	*														
	Tarte aux légumes à la sauce gorgonzola	*														
Trinxat de chou et pommes de terre au jambon croustillant	*															
Cannellonis de grande fête à la sauce de champignons																

PLATS	Plat	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	LUPINS	SOJA	LAIT	FRUITS SECS	MOUTARDE	CACAHUÈTES	SÉSAME	SULFITES	CÉLÉRI	MOLLUSQUES
	Limande grillée aux légumes	*													
	Tempura de morue avec nouilles orientales														
	Calmars à la romaine maison														
	Terrine de fondant de porc rôti														
	Filet de porc grillé sur la braise confit en saumure, champignons et potiron	*													
	Botifarra (longue saucisse de porc catalane) de Vilablareix aux haricots secs	*													
	Tranche de porc grillée sur la braise														
	Viande de veau grillée sur la braise														
	Brochette de poulet grillée sur la braise														
	Escalope de filet de porc farcie au fromage														
	Canard aux poires à la manière des cuisiniers de Sils	*													
	Paella (seulement les jeudis)	*													
	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€															
Saumon grillé à l'escalivada (légumes rôtis) +4,00€	*														

DESSERTS	Plat	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	LUPINS	SOJA	LAIT	FRUITS SECS	MOUTARDE	CACAHUÈTES	SÉSAME	SULFITES	CÉLÉRI	MOLLUSQUES
	Miel et fromage blanc	*													
	Crème caramel de café maison	*													
	Yaourt crémeux à la confiture au biscuit														
	Tarte au fromage maison	*													
	Gâteau aux pommes														
	Gâteau de carottes à la crème de fromage														
	Fruit de saison	*													
	Pets-de-nonne au Moscatel														
	Cotignac au fromage frais	*													
	Panna cotta aux fruits rouges														
	Tiramisu au rhum Pujol														
	Crème de stracciatella														
	Mousse au chocolat														
	Coupe de glace	*													
	Carpaccio d'ananas à la glace exotique	*													
	Orange brûlée à la catalane														
	Coulant de chocolat à la glace à la vanille +3,00€														

* 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.