



CARTE

RESTAURANT

A PARTAGER

- PLANCHE DE CHARCUTERIE **13 €**
- PLANCHE DE FROMAGE **13 €**
- PLANCHE MIXTE **13 €**
- ASSIETTE DE TAPAS **13 €**
PROVENCALE

ENTREES

- TERRINE CAMPAGNARDE **8 €**
- FOIE GRAS MICUIT MAISON **16 €**
- SALADE DE CHEVRE CHAUD **12 €**
- TOURTE PARISIENNE AU **8 €**
CHAMPIGNONS
- CAMEMBERT AU FOUR MIEL **12 €**
ET THYM
- RAVIOLES DE ROYAN **10 €**
GRATINEES SAUCE AUX
CEPES
- SOUPE A L OIGNON **8 €**
GRATINEE

PLATS

- BLANQUETTE DE VEAU **18 €**
- SOURIS D AGNEAU CONFITE **21 €**
AU THYM ET PUREE MAISON
- PALERON BRAISE AU VIN **19 €**
ROUGE ET CAROTTES
CONFITES
- ENTRECOTE GRILLEE SAUCE **24 €**
BEARNAISE ET GRATIN
DAUPHINOIS
- BALLOTIN DE CORDON BLEU **16 €**
AU POULET
- QUENELLE DE BROCHET **17 €**
SAUCE BISQUE DE HOMARD
- FILET DE SAUMON GRILLE **18 €**
SAUCE BEURRE CITRON
- NOIX DE ST JACQUES SUR **23 €**
FONDUE DE POIREAUX
- TAGLIATELLE DE SAUMON ET **16 €**
COURGETTES

DESSERTS

- CARROT CAKE
- PARFAIT COCO
- CREME BRULEE A LA LAVANDE
- PARIS-BREST
- COULANT DE CHOCOLAT
- ECLAIR AU CHOCOLAT
- ECLAIR AU CAFE



CARTA

RESTAURANTE

COMPARTIR

- TABLA DE CHARCUTERIA FRANCESA **13 €**
- TABLA DE QUESOS FRANCESES **13 €**
- TABLA MIXTA **13 €**
- PLATO PROVENZAL DE TAPAS FRANCESES : **13 €**

ENTRANTES

- TERRINA DE PATE CAMPESTRE FRANCES **8 €**
- FOIE GRAS SEMI COCIDO CASERO **16 €**
- ENSALADA CALIENTE DE QUESO DE CABRA **12 €**
- TARTA PARISINA DE CHAMPINONES **8 €**
- CAMEMBERT AL HORNO CON TOMILLO Y MIEL **12 €**
- RAVIOLIS ROYAN GRATINADOS CON SALSA DE CHAMPINONES PORCINI **10 €**
- SOPA DE CEBOLLA GRATINADA **8 €**

PLATS

- BLANQUETA DE TERNERA **18 €**
- PIERNA DE CORDERO CONFITADA CON TOMILLO Y PURE CASERO **21 €**
- LOMO DE TERNERA ESTOFADO EN VINO TINTO Y ZANAHORIAS CONFITADAS **19 €**
- ENTRECOTE A LA PLANCHA CON SALSA BEARNESA Y DAUPHINOIS GRATINADO **24 €**
- POLLO CORDON BLEU BALLOTIN **16 €**
- QUENELLE DE LUCIO CON SALSA DE BISQUE DE BOGAVANTE **17 €**
- FILETE DE SALMON A LA PARRILLA CON SALSA DE MANTEQUILLA DE LIMON **18 €**
- FONDUE DE VIEIRAS Y PUERROS **23 €**
- TAGLIATELLE DE SALMON Y CALABACIN **16 €**

POSTRES

- CARROT CAKE
- PARFAIT COCO
- CREMA BRULEE DE LAVANDA
- PARIS-BREST
- COULANTE DE CHOCOLATE
- ECLAIR DE CHOCOLATE
- ECLAIR DE CAFE



MENU

RESTAURANTE

PER COMPARTIR

- TAULA DE XARCUTERIA FRANCESA **13 €**
- TAULA DE FORMATGE FRANCES **13 €**
- TAULA MIXTA **13 €**
- PLAT DE TAPES FRANCESES **13 €**

ENTRANTES

- TERRINA DEL PAIS FRANCES **8 €**
- FOIE GRAS SEMI.CUIT A CASA **16 €**
- AMANIDA CALENTE DE FORMATGE DE CABRA **12 €**
- PASTIS DE BOLETS PARISENS **8 €**
- CAMEMBERT AL FORM AMB FARIGOLA Y MEL **12 €**
- RAVIOLIS DE ROYAN GRATINATS AMB SALSAS DE CEPES **10 €**
- SOPA GRATINADA DE CEBA **8 €**

PLATS

- BLANQUETA DE VEDELLA **18 €**
- CANYELLA DE XAI CONFITADA AMB FARIGOLA AMB PURE CASSOLA **21 €**
- CHUCK DE VEDELLA ESTOFAT AL VI NEGRE AMB PASTANAGUES CONFITADES **19 €**
- ENTRECOT A LA PLANXA AMB SALSAS BARNESA I GRATINAT DAUPHINOIS **24 €**
- BALLOTIN DE POLLASTRE CORDON BLEU **16 €**
- BOLETES DE LLUÇ AMB SALSAS DE LAMANTOL **17 €**
- FILET DE SALMO A LA PLANXA AMB SALSAS DE MANTEGA DE LLIMONA **18 €**
- VIEIRES AMB FONDUE DE PORRO **23 €**
- TAGLIATELLE DE SALMO Y CARBASSO **16 €**

POSTRES

- CARROT CAKE
- PARFAIT COCO
- CREME BRULE DE LAVANDA
- PARIS-BREST
- XOCOLATA QUE FLUEIX
- ECLAIR DE XOCOLATA
- ECLAIR DE CAFE



OUR MENU

RESTAURANT

TO SHARE

- FRENCH CHARCUTERIE **13 €**
- FRENCH CHEESE **13 €**
- MIXED MIX **13 €**
- PROVENÇAL PLATE OF FRENCH TAPAS **13 €**

STARTERS

- FRENCH COUNTRY TERRINE **8 €**
- HOMEMADE SEMI COOKED FOIE GRAS **16 €**
- CHEESE GOAT SALAD **12 €**
- PARISIAN MUSHROOM PIE **8 €**
- HONEY AND THYME BAKED CAMEMBERT **12 €**
- ROYAN RAVIOLIS **10 €**
GRATINATED WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE
- GRATINATED ONION SOUP **8 €**

MAIN COURSE

- VEAL STEW WITH SOUR CREAM **18 €**
- LAMB SHANK CONFIT WITH THYME AND HOMEMADE PUREE **21 €**
- BEEF CHUCK BRAISED IN RED WINE AND CANDIED CARROTS **19 €**
- GRILLED ENTRECOTE AND DAUPHINOIS GRATIN AND BEARNAISE SAUCE **24 €**
- BALLOTIN OF CHICKEN CORDON BLEU **16 €**
- PIKE QUENELLE WITH LOBSTER BISQUE **17 €**
- GRILLED SALMON STEAK WITH LEMON BUTTER SAUCE **18 €**
- SCALLOPS COOKED WITH LEEK FONDUE **23 €**
- TAGLIATELLE WITH SALMON AND ZUCCHINI **16 €**

DESSERTS

- CARROT CAKE
- PARFAIT COCO
- LAVANDER CREME BRULEE
- PARIS-BREST
- CHOCOLATE FONDANT
- ECLAIR CHOCOLATE
- ECLAIR COFFE