

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN
PASTA WITH MUSHROOMS SAUCE AND PARMESAN   

SALADE MIXTE AVEC VENTRÊCHE DE THÔN
MIXED SALAD WITH TUNA BELLY   

LENTILLES AVEC CHORIZO IBÉRIQUE
LENTILS STEW WITH IBERIAN CHORIZO 


SOUPE AUX LÉGUMES AVEC CROÛTONS ET PARMESAN
VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS AND PARMESAN  

PRINCIPAL - MAIN

« BOTIFARRA » SAUCISSE À LA BRAISE
« BOTIFARRA » GRILLED SAUSAGE

CÔTE DE VEAU GRILLÉE AVEC SAUCE « CHIMICHURRI »
GRILLED “CHURRASCO” VEAL WITH CHIMICHURRI SAUCE 

POT-AU-FEU AU POULET AVEC ARTICHAUTS
CHICKEN STEW WITH ARTICHOKES 

BAR A LA BRAISE
GRILL SEA BASS 

DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

Eau, vin et pain compris – Water, wine and bread included

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEK DAYS: 20'50€

**PRIX SOIR, WEEKEND ET FERIÉS –, PRICE NIGHTS, WEEKEND AND
HOLIDAYS: 24,00€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)**

LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉ
MENUS CANNOT BE SHARED