

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE AU CHAMPIGNONS ET PARMESAN
PASTA WITH MUSHROOMS SAUCE WITH PARMESAN

SALADE MIXTE AVEC CHAMPIGNONS
MIXED SALAD WITH MUSHROOMS

SOUPE AU POTIRON AVEC CROUTONS
PUMPKIN SOUP WITH CROUTONS

CASSOULET AUX HARICOTS AVEC JAMBON ET CHORIZO
IBÉRIQUE
BEANS STEW WITH HAM AND IBERIAN CHORIZO

“TRINXAT” POMMES DE TERRE ET CHOUX ÉCRASÉS AVEC
BACON CROUSTILLANT
« TRINXAT » POTATOES AND CABBAGE WITH CRUNCHY
BACON

PRINCIPAL - MAIN

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

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

JARRET DE PORC RÔTI EN SAUCE
ROASTED PORCK HOCK WITH SAUCE

TRUITE À LA BRAISE
GRILLED TROUT

DESSERT À CHOISIR – DESSERT TO CHOOSE

Eau, vin et pain compris

– Water, wine and bread included

PRIX LUNDI À VENDREDI – PRICE WEEKDAYS : 17'50€

**PRIX SOIR, WEEKEND ET FERIÉS –, PRICE NIGHTS, WEEKEND
AND HOLIDAYS: 20,50€ (4,5% IGI COMPRIS-INCLUDED)**

**LES MENUS NE PEUVENT PAS ÊTRE PARTAGÉ
MENUS CANNOT BE SHARED**