

MENÚ TURÍSTIC MIGDIA

ENTRÉES – STARTERS

PÂTES AVEC SAUCE FROMAGE BLEU ET PARMESAN
PASTA WITH BLUE CHEESE SAUCE AND PARMESAN

SALADE MIXTE « HORT DE CASA »
MIXED SALAD “HORT DE CASA”

CASSOULET AUX POIS CHICHES AVEC MORUE ET ÉPINARDS
CHICKPEAS STEW WITH COD AND SPINACH

PETITS POIS VERTS AVEC JAMBON IBÉRIQUE ET ŒUF FRIT
PEAS WITH HAM AND FRIED EGG

PRINCIPAL – MAIN

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

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

CASSOULET D’AGNEAU AU CURRY
LAMB STEW WITH CURRY SAUCE

CALAMARS AVEC POMMES DE TERRE À LA MARINARA
SQUID WITH POTATOES WITH MARINARA SAUCE

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