

MENU DU JOUR



PREMIER

NOUILLES À L'AILLIOLI
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX ET VINAIGRETTE AU MIEL ET AU ROMARIN
SALADE MIXTE AU THON ET AUX ANCHOIS
TOMATES, MOZZARELLA, ROQUETTE ET OLIVES
SALADE DE CRABE À L'ANANAS ET À LA SAUCE ROSE
ESCALOPE DE MORUE AUX TOMATES
ESCALIVADA AU THON ET AUX ANCHOIS
RAGOÛT DE LENTILLES AU CHORIZO ET À LA PANCETTA
SOUPE À L'OIGNON
MACARONIS BOLOGNAISE
CANNALLONIS À LA VIANDE AVEC GRATIN BÉCHAMEL
PIQUILLOS FARCIS À LA BRANDADE DE MORUE
CASSEROLE DE FROMAGE PROVOLONE À L'ORIGAN
CALMARS À LA ROMAINE AVEC SALADE
POMMES DE TERRE OLOT AVEC SALADE
CROQUETTES CUITES AVEC SALADE

SECONDES

CABILLAUD GRATINÉE À L'AÏOLI AU MIEL
TINTORERA AU PESTO DE TOMATES ET RIZ PILAF
JOUÉ DE PORC AU FOUR AVEC RÉDUCTION DE VIN ET CHAMPIGNONS
STEAK DE BŒUF GRILLÉ AVEC FRITES
BOUDIN NOIR AUX OIGNONS GRILLÉS
« MARIAGE » DE CHORIZO GRILLÉ ET DE BOUDIN NOIR
CHORIZO CRÉOLE GRILLÉ
SAUCISSE DE PAYES GRILLÉE
CUISSÉ DE POULET GRILLÉE
LANIÈRES DE FILET DE PORC GRILLÉES (LÉZARD)
JOUES DE PORC GRILLÉES
SECRET DU PORC GRILLÉ
LAPIN GRILLÉ
CHURRASCO DE BŒUF GRILLÉ
ENTRECÔTE DE VEAU GRILLÉE (**SUPPLÉMENT 5€**)
PIEDS DE COCHON GRILLÉS

DESSERTS

GLACE : CHOCOLAT, VANILLE, CITRON, NOIX DE COCO, NOUGAT, GLACE CONTESSA.

PROFITEROLES À LA CRÈME AU CHOCOLAT, MIEL ET MAÏS, CRÈME CATALANE, FLAN AUX ŒUFS, FLAN AU BAILEYS, YAOURT ARTISANAL AU COULIS DE FRAISES, CRÈMEUX À LA PÊCHE ET AUX FRUITS DE LA PASSION, MOUSSE AU FROMAGE AUX FRUITS ROUGES, NOIX, ANANAS NATURE.

PRIX DU MENU : 18,50 € TTC PAIN, VIN, EAU ET DESSERT OU CAFÉ INCLUS