

BONHEUR A PARTAGER! Happiness to share!

| | |
|--|-------|
| BROCHETTE DE CREVETTES CROUSTILLANTES..... | 2.70 |
| Crispy prawn skewer | |
| CROQUETTES AU JAMBON ET CHAMPIGNONS (UNI) | 1.80 |
| Ham and mushroom croquettes | |
| LES BRAVES DE L'ISARD | 5.50 |
| Spicy Potatoes | |
| OEUF POCHÉ DE POULET FERMIER, MOUSSE DE POMME DE TERRE, JAMBON IBÉRIQUE ET HUILE DE TRUFFE..... | 7.50 |
| Free-range chicken poached egg with potato foam, Iberian ham and truffle oil | |
| CALAMARS ROMANA AVEC AÏOLI NOIR | 9.70 |
| Battered squid with black garlic sauce | |
| BEIGNETS DE MORUE FAIT MAISON (UNI)..... | 2.70 |
| Homemade cod cakes | |
| CANELLONI DU SAUMON AVEC TARTARE DE POULPE..... | 6.50 |
| Salmon cannelloni with octopus's tartare | |
| BRIOCHE, JOUE DE COCHON DE LAIT, FROMAGE IDIAZABAL ET SAUCE TZATZIKI..... | 6.70 |
| Brioche with suckling pig cheek, Idiazábal cheese and tzatziki sauce | |
| NOTRE PAIN DE CAMPAGNE FARCI D'HARICOTS, ÉCHALOTES GRILLÉES, HARENG ET MÉDAILLON DE LONGANIZA..... | 6.20 |
| Our sourdough bread stuffed with beans, roasted shallots, herring and longaniza medallion | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES AU COINGS ET NOIX..... | 11.90 |
| Cheese platter with quince and dried fruit | |
| ASSIETTE DE JAMON IBÉRIQUE ET SON PAIN CRYSTAL | 19.70 |
| Iberian ham with crystal bread | |
| PAIN CRYSTAL AVEC TOMATE | 3.70 |
| Crystal bread with garland tomato | |

DES VRAIS ENTRÉES! ¡Our real starters!

| | |
|---|-------|
| CRÈME DE CHAMPIGNONS PETITS GRIS, JAUNES D'ŒUFS SÉCHÉS DE POULES ÉLEVÉES EN LIBERTÉ ET LARDONS..... | 12.40 |
| Crema de negrillas con yema curada y panceta | |
| CARXOFES A LA LLAUNA AMB SAL DE PERNIL..... | 14.70 |
| Wild mushrooms cream with cured free-range chicken egg yolk and pancetta | |
| FOIE GRAS POÊLE, POMMES SAUTEES, FRUITS ET BRIOCHE..... | 15.90 |
| Foie gras poêlé with sauteed apple, red berries and brioche | |

VERT & SAIN Green & Healthy

| | |
|--|-------|
| LÉGUMES AL DENTE AVEC ŒUF POCHÉ | 10.50 |
| Al dente vegetables with poached egg | |
| POKE BOWL DU SAUMON (riz, saumon mariné, avocat, carotte, cébette, tomate, maïs, roquette et edamames) | 11.90 |
| Salmon poke bowl (rice, marinated salmon, avocado, carrot, spring onion, tomato, corn, rocket and edamames) | |
| BURGER DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS, CONFITURE DE TOMATES ET GRANITURE MOLLES DE CAROTTES..... | 10.70 |
| Quinoa burger with mushrooms, tomato jam and soft carrot topping | |
| SALADE D'AUTOMNE AUX CHAMPIGNONS, GÉSIERS DE CANARD, GRENADE ET FOIE GRAS..... | 12.90 |
| Autumn salad with mushrooms, duck sweetbreads, pomegranate and foie gras | |

MARINS D'EAU SALÉE ET D'EAU DOUCE Saltwater and freshwater sailors

| | |
|--|-------|
| TENTACULE DU POULPE AVEC PURÉE DE POMMES VIOLET ET SAUCE "MOJO" ROUGE | 16.90 |
| Octopus tentacle with purple potato puree and red mojo sauce | |
| POISSON DU MARCHÉ, FAIT A VOTRE CHOIX (CATALAN, DONOSTIARRA, AU FOUR) | S/M |
| Fish from the Lonja cooking of your choice (Catalan, Donostiarra, baked Style) | |
| MORUE AVEC AÏOLI DE COINGS ET LÉGUMES | 15.90 |
| Cod with quince aioli and vegetables | |

RIZ ET PLUS Rice and more

| | |
|---|-------|
| RIZ AUX CÈPES ET FOIE GRAS | 19.50 |
| Mushroom rice with foie gras | |
| STEAK TARTARE AVEC SA MOELLE D'OS ET POMMES FRITES..... | 16.20 |
| Steak Tartare with its marrow and French fries | |

VIANDE KM.0 SANS RIEN D'AUTRE! Meat Km 0. and nothing more!

| | |
|---|-------|
| PERDRIX DESOSSEE ET ROULEAUX DE CHOU..... | 18.70 |
| Boneless partridge with cabbage rolls | |
| LONGE DE PORC À L'ORANGE AIGRE DOUCE ET COING.... | 21.50 |
| pork boneless flank with sweet and sour orange and quince | |

CUISINER AVEC LE FOUR GRIL "JOSPER" Cooking with "Josper" charcoal oven

| | |
|---|-------|
| BURGER DE VEAU ANDORRAN, CHAMPIGNONS ET SAUCE AU FOIE GRAS..... | 11.70 |
| Andorran beef burger with mushrooms and foie gras sauce | |
| CUISSES DE POULET..... | 14.50 |
| Chicken thighs | |
| CÔTELETTES D'AGNEAU..... | 17.20 |
| Lamb ribs | |
| MAGRET DE CANARD..... | 17.90 |
| Duck breast | |
| ENTRECOT VIEILLE VACHE | 19.50 |
| Old beef entrecote | |
| FILET DE VACHE À L'ANCIENNE..... | 21.70 |
| Old beef filet | |
| FILET DE VACHE ANCIENNE ET ESCALOPE DE FOIE..... | 24.90 |
| Old beef tenderloin and foie schnitzel | |

SAUCE (CHAMPIGNONS OU CAFÈ PARIS) 3.00
Sauce (Mushrooms or Café Paris)

GARNITURE: POMMES DE TERRE FARCIES ET POIVRONS À MOTIFS OU POMMES DE TERRE FRIT FAID MAISON
Garnish: stuffed potato and standard peppers or homemade fries

NOUS AVONS UNE CARTE AVEC DES ALLERGÈNES. SI VOUS AVEZ DES INTOLÉRANCES, SVP VEUILLEZ NOUS DIRE
We have an allergen menu. If you have any intolerance, please let us know

IMPOTS INCLUS / SUPL 10% TERRASSE / HORAIRES 13H - 15H30 / 20H - 22H30
Taxes included / 10% terrace supplement / Schedule 1pm - 3.30pm / 8pm - 10.30pm