



Nuestros panes · Els nostres pans

Pretzell 6 <i>Pretzell</i> 1 · 2 · 3 · 13 ✓	Pan rústico al corte, mantequilla ahumada 5 <i>Pa rústic al tall, mantega fumada</i> 1 · 2 ✓	Focaccia al romero 6 <i>Focaccia al romaní</i> 1 ✓
---	--	--

Para empezar · Per a començar

Ensalada de canónigos, Malakoff templados, compota de frutos rojos <i>Amanida de canonges, Malakoff tebis, compota de fruits vermells</i> 1 · 2 · 3 · 5 ✓	19	Sopa de cebolla gratinada con foie <i>Sopa de ceba gratinada amb foie</i> 1 · 2	18
Huevos Meurette – huevos escalfados en jugo de asado al vino tinto <i>Ous Meurette – ous escalfats en suc de rostit al vi negre</i> 2 · 3 · 5 ☺	18	Quiche de queso, ensalada fresca de espinacas <i>Quiche de formatge, amanida fresca d'espinaacs</i> 1 · 2 · 3 ✓	16
Aranccinis caseros de azafrán (und) <i>“Aranccinis” casolans de safrà (unt)</i> 1 · 2 · 3 · 5 ✓	4,5	Paté de campaña casero a la leña, pan de semillas, manzana asada <i>Patè de campanya casolà a la llenya, pa de llavors, poma rostida</i> 1 · 5 · 11 · 13 ☺	16

Antipasti de embutidos italianos, straciatella ahumada, encurtidos caseros
“Antipasti” d’embotits italians, straciatella fumada, encinagrats casolans
2 · 5 ☺ Media/Mitja: 15 Entera/Sencera: 28

Para acompañar · Per a acompanyar

Polenta cremosa al parmesano 6 <i>Polenta cremosa al parmesà</i> 2 ✓	Patatas asadas 6 <i>Patates rostides</i> 2 ✓
Setas de temporada 12 <i>Bolets de temporada</i> ✓	Ensalada verde 6 <i>Amanida verda</i> ✓

Todos nuestros quesos están elaborados con leche cruda de vaca, no pasteurizados.
Tots els nostres formatges estan elaborats amb llet crua de vaca, no pasteuritzats.

Alérgenos · Al·lèrgens – 1. Gluten · *Gluten*, 2. Lactosa · *Lactosa*, 3. Huevo · *Ou*, 4. Pescado · *Peix*, 5. Sulfitos · *Sulfits*, 6. Crustáceos · *Crustacis*, 7. Moluscos · *Molluscs*, 8. Soja · *Soja*, 9. Frutos de cáscara · *Fruits de closca*, 10. Cacahuets · *Cacauets*, 11. Mostaza · *Mostassa*, 12. Apio · *Api*, 13. Sésamo · *Sèsam*, 14. Altramuces · *Tramussos* ✓ Vegetariano · *Vegetarià* ✓ Vegano · *Vegà* ☺ Cerdo · *Porc*

Precio en Euros · IVA incluido / Preu en Euros · IVA inclòs


Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

Para continuar · Per a continuar



“Fondue” Mont D’Or

Queso francés Mont d’Or asado en hogaza casera de pan de ajo
Formatge francès Mont d’Or rostit a la fogassa casolana de pa dall

1·2 ✓

26

“Fondue” tradicional de quesos suizos | “Fondue” tradicional de formatges suïssos

Quesos Suizos madurados 70 % Gruyere 30 % Emmental, pan artesanal (mín. 2 pers)
Formatges Suïssos madurats 70 % Gruyere 30 % Emmental, pa artesà (mín 2 pers)

1·2·5 ✓

19

Fondue de quesos suizos con cerveza artesana | “Fondue” de formatges suïssos amb cerveza artesana

Quesos Suizos madurados 70 % Gruyere 30 % Emmental, pan artesanal (mín. 2 pers)
Formatges Suïssos madurats 70 % Gruyere 30 % Emmental, pa artesà (mín 2 pers)

1·2·5 ✓

21

Fondue de quesos suizos con Champagne R de Ruinart | “Fondue” de formatges suïssos amb Champagne R de Ruinart

Quesos Suizos madurados 70 % Gruyere 30 % Emmental, pan artesanal (mín. 2 pers)
Formatges Suïssos madurats 70 % Gruyere 30 % Emmental, pa artesà (mín 2 pers)

1·2·5 ✓

27

Tartiflette tradicional de Reblochon, tocino ahumado

“Tartiflette” tradicional de Reblochon, cansalada fumada

2·5 ☉

19

Burger de vacuno a la parrilla, queso Raclette, mayonesa de hongos, pepinillo encurtido

“Burger” de boví a la graella, formatge Raclette, maionesa de bolets, cogombret confitat

1·2·5

25

Pasta Spätzle, setas chanterella, mantequilla, trufa negra melanosporum fresca

Pasta Spätzle, bolets “chanterella”, mantega, tòfona negra melanosporum fresca

1·2·5 ✓

32

Salmón a la parrilla, crema de eneldo, manzana, rúcula

Salmó a la graella, crema d’anet, poma, ruca

3·5·4·11

28

Blanqueta de cordero, setas, nabos, zanahorias, cebollitas

Blanqueta de xai, bolets, naps, pastanaques, cebetes

2

26

Lomo de vacuno a la parrilla, polenta cremosa al parmesano

Llom de boví a la graella, polenta cremosa al parmesà

2·5·12

37

Para terminar · Per a acabar

Fondue de chocolate suizo, pan de croissant,
fruta de temporada, *marshmallow* casero

(mín 2 pers)

*“Fondue” de xocolata suïssa, pa de croissant, fruita
de temporada, “marshmallow” casolà (mín 2 pers)*

1·2·3·9

12

Montblanc – *pate sucrée*, mousse helada de
castaña, cassís, vainilla

*Montblanc – “pate sucrée”, mousse gelada de castanya,
cassís, vainilla*

1·2·3·9

10

Toblerone Nougat - sablé Bretón, mousse
choco Gianduja, almendras, jengibre

*Toblerone Nougat - sablé Bretón, mousse xoco
Gianduja, ametlles, gingebre*

1·2·3·9

10

Nuestra tarta tradicional de Savoie de arándanos

El nostre pastís tradicional de Savoie de gerdís

1·2·3·9

10