

*Notre cuisine est à déguster.  
Nous avons élaboré des  
menus afin que vous profitiez  
d'un maximum de saveurs.  
L'autre option est notre carte.*

**Menu Joan Roca 110,00**

Jardinière de légumes

Omelette à la truffe

Carpaccio de pieds de porc aux crevettes

Sole à la patate douce et mandarine

Agneau à l'ail et fromage manchego

Lièvre à la Royale

Salade de fruits rouges

Lait de brebis, miel et noix

**Menu Les Classiques 87,00**

L'oeuf d'Or

Carpaccio de pigeonneau fumé

Riz à la morue et boudin

Colin au basilique et petits légumes

Agneau à l'ail et fromage manchego

Sélection de fromages

Crème brûlée à la châtaigne et gâteau au café

**Vins en harmonie 44,00**

*Pago de Xoan 2010. Bodega Benito Santos. D.O. Rías Baixas. Albariño.*

*Sonnenuhr Kabinett 2007. J.J. Prüm. Mosel. Riesling.*

*La Calma 1999 (Magnum). Can Rafols del Caus. D.O. Penedés. Chenin blanc.*

*Château de Selle Rosé Coeur de Grain 2012. Domaines Ott. A.O.C. Côtes de Provence. Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon.*

*Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Grenache.*

*Château le Boscq 2004. A.O.C. St-Estèphe. Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot.*

*La Bulle Gamay. P.U.R. Beaujolais. Gamay.*

*Aszú 3 Puttonyos 2008. Château Dereszla . Tokaji. Furmint, Hárslevelü, Zéta, Ságarmuskotály.\**

**Vins en harmonie 38,00**

*Original 1887. Llopart. D.O. Cava. Montónaga, Xarel.lo, Macabeu.*

*Gran Reserva 904 2001. La Rioja Alta. D.O.C. La Rioja. Tempranillo, Graciano.*

*Château Langlois Vieilles Vignes 2005. A.O.C. Saumur. Chenin blanc.*

*Taleia 2012. Castell d'Encus. D.O. Costers del Segre. Sauvignon Blanc, Semillon.*

*Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Grenache.*

*La Vinya Oculta. Amós Bañares. D.O. Penedés. Xarel.lo.*

*Malvasia 10 anos. Henriques & Henriques. Madeira. Malvasie.\**

### **Les entrées**

- Jardinière de légumes 15,00  
"Coca" au parmesan et petits légumes 14,00  
Carpaccio de pieds de porc aux crevettes 25,00  
Omelette à la truffe 16,00  
Soupe à l'oignon, fromage et oeuf 14,00  
  
Riz à la morue et boudin 19,00

### **Les plats principaux**

- Colin au basilique et petits légumes 22,00  
Rouget barbet à la ratatouille y poivre vert 23,00  
  
Lièvre à la Royale 26,00  
Agneau à l'ail et fromage manchego 29,00  
Filet de veau au beurre aux fines herbes 30,00

### **Vins en harmonie**

- Pago de Xoan 2010. Bodega Benito Santos. D.O. Rías Baixas. Albariño. 4,00*  
*Can Credo 2010. Recaredo. D.O. Penedés. Xarel.lo. 4,50*  
*La Calma 1999 (Magnum). Can Rafols del Caus. D.O. Penedés. Chenin blanc. 6,00*  
*Sonnenuhr Kabinett 2007. J.J. Prüm. Mosel. Riesling. 5,50*  
*Coma Alta 2011. Viticultors Mas d'en Gil. D.O.C. Priorat. Grenache blanc, Viognier. 4,50*  
*Château Langlois Vieilles Vignes 2005. A.O.C. Saumur. Chenin blanc. 4,50*

### **Vins en harmonie**

- Taleia 2012. Castell d'Encus. D.O. Costers del Segre. Sauvignon Blanc, Semillon. 4,50*  
*Carles Andreu Trepà 2010. Celler Carles Andreu. D.O. Conca de Barberà. Trepà. 3,50*  
*Château le Boscq 2004. A.O.C. St-Estèphe. Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot. 8,00*  
*Alto Moncayo 2010. Bodegas Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja. Grenache. 7,00*  
*Blunt 2009. Cellers Underground. Pla de Bages. Cabernet sauvignon. 8,50*

**Les desserts à commander au début du repas**

3 Chocolats du monde 11,00

Crème brûlée à la châtaigne et gâteau au café

Lait de brebis, miel et noix 11,00

Sélection de fromages 12,00

Voyage à la Havane 11,00

*Génoise au rhum, jus de citron vert, granité de menthe et sucre de canne. Havane glacé serie D n° 4 Partagas avec ses cendres aux épices.*

**Vins en harmonie**

*Jorge Ordoñez n° 3 2008. Jorge Ordoñez & Co. D.O. Málaga. Muscat d'Alexandrie.\* 9,50*

*Malvasia 10 anos. Henriques & Henriques. Madeira. Malvasie\*. 4,00*

*Aszú 3 Puttonyos 2008. Château Dereszla . Tokaji. Furmint, Hárslevelü, Zéta, Ságarmuskotály.\* 4,00*

*La Vinya Oculta. Amós Bañares. D.O. Penedés. Xarel.lo. 6,00*

*Ron Clément VSOP. La Martinique.\* 6,00*

Service du pain, apéritifs et petits fours 3,50

Les vins signalés par \* sont servis à 5 cl. le verre, les autres vins sont servis à 8,5 cl. le verre.

Prix en euro. TVA comprise.