

# MENU D'AUJOURD'HUI / TODAY'S MENU



## ENTRÉES / STARTERS

**Salade avec poulet rôti, pomme, fromage de chevre et vinaigrette**  
*Roasted chicken salad with apple, oak chesse and vinagrette*

**Macaroni à la Bolognaise**  
*Macaroni Bolognese*

**Soupe de bouillon aux boulettes de viande**  
*Broth soup with meatballs*

**Assortiment des "bulls" (charcuterie) du Empordà**  
*Varied "bulls" (cold sausages) from the Empordà*

**Canellonis maison de viande rôtie à la Bechamel et fromage, gratiné au four**  
*Homemade roast meat caneloni with Bechamel sauce and cheese, gratin*

**Pomme de terre "d'Olot" farcis à la viande rôti**  
*"Olot" potatoes stuffed with roast meat*

## PLÂT PRINCIPAL / MAIN COURSE

**Cuisses d'ailles de canard rôties au four, avec sauce Cumberland et garniture**  
*Wing thigh of roasted duck, with Cumberland sauce and trimmings*

**Joue de porc rôti au four**  
*Baked cheek pork*

**Secret de porc mariné, grillé et accompagné de garniture**  
*Grilled pork "secret" marinated, with trimmings*

**Saucisson de sel et poivre grillé avec haricots**  
*Grilled salt and pepper sausage with beans*

**"Xurrasco" de veau mariné, grillé avec garniture**  
*Marinated "Xurrasco" beef, grilled with trimmings*

**Miettes de morue maison, avec "Sanfaina" de légumes de la région**  
*Homemade crumbs of cod with "Sanfaina" of local's vegetables*

## DESSERTS / DESSERTS

**Fruit, glace, crème brulée, yaourt, ou dessert maison**  
*Fruit, ice cream, creme brulée, yogurt or homemade dessert*

**BOISSONS PAS COMPRISES / DRINKS NOT INCLUDED**

**15€ TVA COMPRIS / VAT INCLUDED**