

Brots de Vi

ENTRÉES

- 🌿🍷🍷 · Purée de potiron avec courgette frite croustillante et graines de potiron rôties - 10,60 €
- 🍷 · Pommes de terre cubées et frites avec sauce piquante, dites « Bravas » - 8,80 €
- 🌿🍷🍷 · Poireaux rôtis avec jambon ibérique et vinaigrette aux cornichons avec noix de cajou - 11,50 €
- 🍷🍷 · Tataki de thon avec avocat fumé et vinaigrette de citron vert - 19,50 €
- 🍷🍷 · Fagots de courgettes marinées, fromage de chèvre au pesto - 13,70 €
- 🌿🍷 · Filet de cabillaud fumé avec brandade et caramel d'olives noires sur crostillant de Carasatu - 13,80 €
- 🍷 · Des oeufs bio cassés au jambon ibérique et pommes de terre frites - 12,90 €
- 🌿🍷🍷 · Croquettes de jambon ibérique avec panée aux noisettes - 11,40 €
- 🍷 · Poulpe grillé sur un lit de purée de pommes de terre au paprika - 19,80 €
- 🌿🍷 · Houmous artisanal aux graines, carottes et huile de citron - 9,90 €
- 🍷 · Provolone et aubergine gratinée avec tomate frais à la basilique, olives noires à l'estragon et huile de thym - 11,80 €

NOS FROMAGES ET NOS IBÉRIQUES

- 🌿🍷🍷 · Une sélection de fromages artisans - 17,60 €
- 🌿 · Jambon ibérique de gland sur pain de "coca" à la tomate - 17,90 €

SALADES FRAÎCHES DE PROXIMITÉ (À PARTAGER)












- 🌿🍷🍷 · Chèvre gratiné avec tomates cerises, fruits secs, vinaigrette au vin doux et raisins secs - 13,90 €
- 🌿🍷🍷 · Avec fruits de saison, fruits secs, Parmesan, basilic, menthe et vinaigrette au miel - 14,60 €
- 🌿 · Avec poulet fermier, mariné aux agrumes et sésame, croûtons, fruits secs et avocat - 14,80 €

SANDWICHES, PAIN DE "COCA" ET TOASTS AU PAIN BIO




- 🍷🍷 · Pain de "coca" avec légumes cuits au four, sésame et fromage Idiazábal - 11,80 €
- 🍷🍷 · Pain de "coca" avec poulet fermier rôti, tomates, laitue et Brie - 12,60 €
- 🍷🍷 · Sandwich chaud au jambon ibérique avec Brie et sauce Tartufata (truffe avec champignons) - 12,40 €
- 🍷🍷 · Sandwich chaud de pastrami avec fromage taleggio et notre sauce tartare - 12,70 €

Brots de Vi

DES BURGERS...

-   · De bœuf Angus bio, avec oignon caramélisé, bacon, fromage brie et tartufata - 15,90 €
-   · De veau de Girona avec laitue, tomate confité, fromage Havarti, croustillant, (crispy bacon) et mayonnaise - 13,90 €
-   · Poulet bio avec laitue, oignon et moutarde douce Munich - 14,70 €
-    · D'agneau avec laitue, chutney aux figes, crème de crème de fromage de chèvre et menthe fraîche - 14,80 €
-   · Végétal gourmet fait maison aux petits pois et pois chiches et sauce à l'aubergine et oignons au vinaigre - 12,70 €

AU GRILL...

- Travers de porc ibérique alimenté aux glands avec huile de romarin et miel avec des pommes de terre au four - 22,50 €
- 300 grs de veau de Girona sans os avec des pommes de terre au four - 24,60 €
- Magret de canard ibérique de gland avec pomme cuite au four, sauce à l'huile d'ail et miso - 19,80 €
-    · Smash Burger (250g) d'Angus Bio des Aiguamolls de l'Empordà avec fromage Gruyère à l'origan, piments de Padrón, tomates cerises rôties et pommes de terre - 17,50 €

POUR FINIR ... NOS GOURMANDISES

-    · Cheesecake fait maison avec des fruits rouges - 6,30 €
-    · Gâteau au chocolat fait maison - 5,90 €
-    · Tiramisu artisanal - 5,80 €
-  · Crème catalane brûlée - 4,80 €
-   · Pomme au four avec crumble aux épices Chai et glace à la vanille - 5,50 €
- Pain sans gluten (2 unités) - 3,20 €

CONTIENT
DU GLUTEN

CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



CACAHUËTES



SOJA



LACTÈRE



ÉCROUS



CÉLÉRI

GRAINES
DE SÉSAME

MOUTARDE

E-X
DIOXYDE DE
SOUFRE ET SULFITE

LUPINS



MOLLUSQUES

“ TOUS NOS PLATEAUX SONT FAITS AU MOMENT, LES VIANDES PROCÈDENT DES PAYSANS QUI ALIMENTENT À SES ANIMAUX DE FORME DURABLE SANS DES ADDITIFS CHIMIQUES ET LES LÉGUMES SONT DES FERMES DE PROXIMITÉ ”