

Brots de Vi

ENTRÉES

- 🍷🍷 · Crêpe de sarrasin, avec des "ceps" et des champignons de saison, du fromage Fermiò de la Blada et une vinaigrette à l'huile de bolet aux pignons - 12,60 €
- 🍷 · Pommes de terre en cubes avec frites et sauce piquante, dites "Bravas" - 9,80 €
- 🍷🍷🍷 · Beignets de morue avec "allioli" d'ail rôti et d'ail noir - 14,60 €
- 🍷 · Artichaut rôti avec sardine fumée et notre sauce romesco - 13,90 €
- 🍷 · Tataki de thon avec avocat et vinaigrette de citron vert et sésame - 25,50 €
- 🍷 · Provolone et aubergine gratinée avec tomate fraîche et basilic, olives noires à l'estragon et huile de thym - 12,80 €
- 🍷 · Roulés de courgette au fromage de chèvre et pesto de basilic - 15,30 €
- 🍷 · Poireaux rôtis avec sauce aux champignons et trompettes de la mort à l'ail et au persil - 13,60 €
- 🍷 · Des oeufs bio cassés au jambon ibérique et frites - 14,50 €
- 🍷🍷🍷🍷 · Croquettes de jambon ibérique avec panure aux noisettes - 13,40 €
- 🍷 · Poulpe grillé sur un lit de purée de pommes de terre au paprika - 23,80 €
- 🍷🍷 · Cannellonis de rôti de bœuf XL gratinés au vin rouge et à la béchamel - 14,50 €

NOS FROMAGES ET NOS IBÉRIQUES

- 🍷 · Une sélection de fromages artisanaux - 18,90 €
- 🍷 · Jambon ibérique de nourri aux glands sur pain de "coca" à la tomate - 19,90 €

SALADES FRAÎCHES LOCAL (À PARTAGER)

- 🍷 · Avec poulet fermier mariné aux agrumes et sésame, tomates cerises, avocat et vinaigrette à l'orange - 15,80 €
- 🍷🍷 · Poires au four, avec Roquefort, noix de pécan et vinaigrette aux maracuya - 14,60 €
- 🍷🍷 · Avec des épinards, de l'orange, des tranches de betteraves, des noix, des amandes et une vinaigrette à la moutarde - 14,50 €

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

- 🍷 · Sandwich chaud d'épeautre avec cecina et fromage Comté - 13,60 €
- 🍷🍷 · Sandwich chaud au jambon ibérique avec Brie et sauce Tartufata (truffe avec champignons) - 14,50 €
- 🍷🍷🍷 · Focaccia au fromage Gorgonzola, carotte rôtie, roquette et noisettes - 12,40 €
- 🍷🍷 · Brioche au pulled pork, crème de fromage et oignons au vin rouge - 13,80 €



BURGERS AVEC PAIN ET FRITES

- De veau de Girona (200 gr) avec laitue, tomates confites, fromage Havarti, bacon croustillant et mayonnaise - 15,90 €
- De bœuf Angus bio (250 gr), avec oignons caramélisés, bacon, fromage brie et tartufata - 18,90 €
- Bœuf Bio (220 g) mûré 60 jours avec du provolone, de l'oignon escalivada et du ketchup fait maison - 20,60 €
- Poulet fermier bio (220 gr) avec un crémeux d'œuf, de la laitue, de l'oignon et des tomates cerises marinées - 16,90 €
- D'agneau (220 gr) avec laitue, chutney aux figes, crème de fromage de chèvre et menthe fraîche - 16,60 €
- Végétal fait maison aux petits pois et pois chiches avec lactonaise et pesto - 14,80 €

AU GRILL...

- Travers de porc ibérique alimenté aux glands à l'huile de romarin et miel, pommes de terre rôties, mayonnaise à l'oignon caramélisé et oignons croustillants - 27,50 €
- Magret de canard ibérique nourri aux glands (250g) avec pomme au four et grains d'ail épicés avec de la sauce miso - 23,60 €
- Smash Burger (250 gr) d'Angus Bio avec fromage Havarti et frites (sans pain) - 19,80 €
- Entrecôte de veau de Girona sans os (300 gr), avec pommes de terre et poivrons rôtis aux herbes aromatiques - 29,50 €

POUR FINIR ... NOS GOURMANDISES

- Flan XL avec crème parfumée, cannelle, orange et citron - 5,50 €
- Cheesecake fait à maison avec cranberries confites - 6,50 €
- Tiramisu artisanal - 6,20 €
- Brownie avec de la crème chantilly à la vanille et des croustillants de fruit de la passion - 6,40 €
- Ananas, citron vert et menthe fraîche - 4,90 €
- Pain sans gluten (2 unités) - 3,20 €
- Service de pain à la tomate - 2,80 €



“ TOUS NOS PLATS, ILS 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 ”