

Brots de Vi

ENTRÉES

- 🍄 · Burrata avec tomates de saison, crème de basilic et graines de courge - 16,80 €
- 🍅 · Pommes de terre en cubes avec frites et sauce piquante, dites "Bravas" - 10,80 €
- 🌿🍄🍅 · Beignets de morue avec "allioli" d'ail rôti et d'ail noir - 16,60 €
- 🍄🍅 · Tataki de thon avec avocat et vinaigrette de citron vert et sésame - 26,50 €
- 🍄 · Provolone et aubergine gratinée avec tomate fraîche et basilic, olives noires à l'estragon et huile de thym - 13,00 €
- 🍄 · Roulés de courgette au fromage de chèvre et pesto de basilic - 15,80 €
- 🌿🍄 · Asperges navarraises avec mayonnaise au miso blanc et graines de sésame grillées - 13,70 €
- 🍄 · Œufs bio cassés avec pommes de terre frites et jambon ibérique - 14,60 €
- 🌿🍄🍅 · Croquettes de jambon ibérique avec panure aux noisettes - 14,40 €
- 🍄 · Poulpe grillé sur un lit de purée de pommes de terre au paprika - 24,80 €
- 🍄🍅 · Houmous artisanal aux graines, carottes et huile de citron - 11,20 €

NOS FROMAGES ET NOS IBÉRIQUES

- 🍄 · Une sélection de fromages artisanaux - 19,90 €
- 🍄 · Jambon ibérique nourri aux glands sur pain de "coca" à la tomate - 22,50 €

SALADES DE LAITUES FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉES AU POTAGER (À PARTAGER)

- 🍄🍅 · Avec poulet fermier mariné aux agrumes et sésame, tomates cerises, avocat et vinaigrette à l'orange - 16,80 €
- 🍄🍅 · Poires au four, avec Roquefort, noix de pécan et vinaigrette aux maracuya - 15,60 €
- 🍄🍅 · Au saumon, concombre, yaourt aux herbes et vinaigrette au sésame - 18,50 €

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

- 🍄🍅 · Sandwich chaud au jambon ibérique avec Brie et sauce Tartufata (truffe avec champignons) - 14,90 €
- 🍄🍅 · Brioche au pulled pork, crème de fromage et oignons au vin rouge - 14,80 €



BURGERS AVEC PAIN ET FRITES

-   · Bœuf de Girona (200 g) avec laitue, tomates confites, fromage Havarti, bacon croustillant et mayonnaise - 16,80 €
-   · Bœuf Angus bio (250 g), avec oignons caramélisés, bacon, fromage brie et tartufata - 19,80 €
-   · Bœuf bio (220 g) mûré 60 jours, avec provolone, oignon escalivé et ketchup maison - 20,80 €
-    · Poulet fermier bio (220 g) avec laitues fraîches, tomate, straciatella et huile de basilic - 17,90 €
-   · Burger d'agneau (220 g) avec laitue, chutney de figues, crème de fromage de chèvre et menthe fraîche - 17,60 €
-   · Burger végétarien maison à la lactonnaise au 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 - 28,80 €
-   · Magret de canard ibérique nourri aux glands (250g) avec pomme au four et grains d'ail épicés avec de la sauce miso - 24,50 €
-   · Smash Burger (250 g) d'Angus Bio avec fromage Havarti et frites (sans pain) - 19,60 €
- Entrecôte de bœuf de Girona sans os (300 g), avec pommes de terre et poivrons rôtis aux herbes aromatiques - 32,50 €

POUR FINIR ... NOS GOURMANDISES

-   · Crème catalane caramélisée - 5,50 €
-   · Notre cheesecake à la mangue - 6,80 €
-   · Textures de chocolat avec glace et fruits rouges - 6,80 €
-     · Tiramisu artisanal - 6,50 €
- Ananas au miel de canne et citron vert - 4,90 €
- Pain sans gluten (2 pièces) - 3,20 €
-  · Service de pain à la tomate - 2,80 €



GLUTEN



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUE



GRAINES DE SÉSAME



MOUTARDE



DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

“ TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA COMMANDE. NOS VIANDES PROVIENNENT D'ÉLEVÉS QUI NOURRISSENT LEURS ANIMAUX DE MANIÈRE DURABLE, SANS ADDITIFS CHIMIQUES, ET NOS LÉGUMES PROVIENNENT DE PRODUCTEURS LOCAUX. ”