



# MENU DU JOUR



Soupe Castellane avec oeuf poché \* 2, 7, 10  
Salade de scarole à la morue et aux poivrons rôtis \* 3  
Salade de tomates roses aux anchois et au ton \* 3  
Spaghettis au pesto \* 7  
Roaoût de pois chiches au chorizo, oreille et nez \* 10  
Egg plant stuffed with sea food \* 1, 3, 4, 7, 12

---

Saucisse de Graus grillée à la braise "maison Melsa"  
Filet de porc sauce aux Champignons et aux Tuffes  
Pied de cochon à l'ancienne  
Paella aux poissons et fruits de mer (minimum 2 personnes) \* 3, 4, 12  
Épaule d'agneau rôtie dans son jus (supplément 4,80 €)  
Entrecôte avec à la braise, frites  
Lubrifiant au four \* 3

---

**Desserts maison au choix:** tartes aux trois chocolats \* 1, 7, Tarte au citron \* 1, 2, 7, tarte au fromage, \* 1, 2 cème oux ceufs \* 1, 2, yaourt naturel \* 1, Fruits de Saison

---

Pain, eau et vin compris, D.O. Somontano (1 bouteille pour 4 les gens)

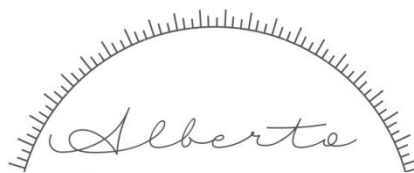
**27,00 Euros PRIX TTC**

*(Si vous choisissez du vin de nostre lettre, 5 € seront réduits du vin du menu)*

*Les snacks, boissons gazenses, bières etc. Non inclus dans le Prix du menu.*

*Le partage du menú n'est pas autorise*

*Si vous a vez une intolérance, informez-en le serveur. Merci*



**\* ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**

1 Lactosa • 2 Huevos • 3 Pescado • 4 Crustáceos • 5 Frutos de cáscara • 6 Cacahuete • 7 Gluten  
• 8 Soja • 9 Sulfitos • 10 Apio • 11 Mostaza • 12 Molúscos • 13 Sésamo • 14 Altramuces