



camins
de Talló
Français

Allergènes alimentaires

1. Céréales avec gluten
2. Les œufs
3. Produits laitiers
4. Poisson
5. Mollusques
6. Crustacés
7. Cacahuètes
8. Noix
9. Soja
10. Céleri
11. Moutarde
12. Sésame
13. Trépan
14. Sulfites



Xató **16€**
avec endives, anchois, morue tranchée et
olives Kalamata
(1,4,8)

Salade d'hiver **15€**
avec chou lombard, orange, grenade,
Fromage de brebis de Cerdagne, noix et
orellana
(3, 8)

Cubes de pommes de terre confites **12€**
avec de l'huile d'aïoli et de paprika de La Vera
(2)

Délices au fromage brie pané **14€**
avec confiture de tomates et origan
(1, 3)

Foie gras maison à l'Armagnac au sel **26€**
avec compote de pommes au four,
coing et pain grillé
(1, 8)

Maison escalivada **16€**
avec ventrèche de thon, tapenade
et du pain de verre
(1, 4)

Usuzukuri de saumon norvégien **20€**
Mariné à l'huile de vanille, pomme
Oeufs Granny Smith et omelette avec toast
(1, 4, 9, 12)

Cannellonis de poulet rôti **18€**
avec porto et béchamel aux amandes
(1, 3, 8, 14)



Joue de veau **19€**
avec purée de pommes de terre et chips de
patates douces
(1, 14)

Pieds de cochon **23€**
farci aux champignons et au foie avec
parmentier de pommes de terre aux truffes
(3, 14)

Brioche d'agneau des Pyrénées **24€**
râpé avec de la mayonnaise au tamarin
et son accompagnement
(1, 14)

Poisson du jour **Prix selon marché**

Filet de cabillaud pané **20€**
avec mousseline d'ail, piparres, romesco
et poireaux croustillants
(1, 2, 4, 8)

Riz de montagne **18€**
(sec ou bouillonnant)
minimum 2 personnes

Filet de veau des Pyrénées **25€**
avec sauce au poivre vert ou bleu
et gratin de pommes de terre et lard fumé
(3, 14)

Pour les plus petits : menu enfant **14€**
Macaroni à la bolognaise
Croquettes de poulet pané ou de viande mijotée
frites
(1, 2, 3)



Fait maison

Gâteau au chocolat 6€
avec sauce au chocolat noir et
Gaufrette au caramel
(1, 2, 3)

Cheesecake crémeux 7€
avec de la confiture de myrtilles
(1, 2, 3, 9)

Millefeuille de pommes caramélisées 7€
à la chantilly de Madagascar
(1, 2, 3)

Produit local

Yaourt Esquella 4,50 €
aux fruits rouges et coulis de mangue
(3)

Glaces Pyreneum : Glace Artisanale 5,5€
Demander plus d'informations
(3)

Liqueurs et digestifs

Grappa Nonino 6€

Grappa Libarna 6€

Cardhu 12 años 6€

Limoncello Villa Massa 4€

Baileys 3€

Orujo blanco o hierbas 3€

Ratafia 4€



Vins noirs

La font voltada (Abadia de Poblet) 43€

Trepat
Conca de Barberà

Raimat El Molí 20€

Cabernet Sauvignon
Costers del Segre

Torres Purgatori (Millor vi català 2022) 39€

Carinyena / Garnatxa
Costers del Segre

Perelada 5 Finques Reserva 21€

Merlot / Garnatxa / Cabernet sauvignon / Syrah / Samsó
Empordà

Brunus Negre 2020 20€

Garnatxa / Carinyena / Syrah
Montsant

Cruor 2019 27€

Garnatxa / Samsó / Syrah
Priorat

Llàgrimes de tardor Reserva 17€

*Garnatxa / Carinyena / Syrah /
Cabernet Sauvignon / Garnatxa Peluda*
Terra Alta

Viña Pomal Crianza 15€

Ull de llebre
Rioja

Ramon Bilbao Edició Limitada 20€

Ull de llebre
Rioja

Viña Ardanza Reserva 35€

Ull de llebre / Garnatxa
Rioja

Valtravieso Finca Santa Maria 15€

Ull de llebre / Cabernet Sauvignon / Merlot
Ribera del Duero

Roda Corimbo 2011 38€

Ull de llebre
Ribera del Duero

La Petite Luna (Bordeaux) 24€

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc
Bordeaux

Vi negre a copes de la casa 4€

3 setmanes
Ull de llebre / Garnatxa
Costers del Segre



Vins blancs**Can Matons Pansa Blanca** 18€*Pansa Blanca*
Alella**Petit Costes** 19€*Moscatell*
Cerdanya**Obsequi de l'Empordà** 20€*Garnatxa Blanca / Sauvignon Blanc*
Empordà**Gramona Gessamí** 18€*Muscat / Sauvignon Blanc / Gewürztraminer*
Penedès**O'Luar Do Sil Godello** 20€*Godello*
Pago de los Capellanes (Valdeorras)**Albariño Mar de Frades** 25€*Albariño*
Rías Baixas**Valtravieso Nogara Verdejo** 15€*Verdejo*
Rueda**Vins rosés****Raimat Vol d'ànima** 14€*Chardonnay; Pinot Noir*
Costers del Segre**Gramona Mart Rosat** 18€*Xarel·lo vermell*
Penedès**Chivite Las Fincas** 15€*Ull de llebre / Garnatxa*
Navarra**Ramon Bilbao Rose** 13€*Garnatxa*
Rioja**Vi blanc a copes de la casa** 4€3 setmanes
Chardonnay / Macabeu
Costers del Segre

Caves et champagnes

Codorniu Ars Collecta Blanc De Noirs 30€
Pinot noir / Xarel·lo / Trepal

Gramona Imperial Brut 38€
Xarel·lo / Macabeu / Parellada / Chardonnay

Llopart Rose Brut 24€
Monastrell / Garnatxa Tinta / Pinot Noir

Privat Brut Nature Reserva 17€
Chardonnay / Parellada / Xarel·lo / Macabeu

Taittinger Brut Reserva 59€
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier
Champagne

Leon Beyer Gewurstraminer 36€
Gewürztraminer
Alsace

