

camins
de Talló
Français

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 avec sauce au chocolat noir et Gaufrette au caramel (1, 2, 3)	6€
Cheesecake crémeux avec de la confiture de myrtilles (1, 2, 3, 9)	7€
Millefeuille de pommes caramélisées à la chantilly de Madagascar (1, 2, 3)	7€

Produit local

Yaourt Esquella aux fruits rouges et coulis de mangue (3)	4,50 €
Glaces Pyreneum : Glace Artisanale Demander plus d'informations (3)	5,5€

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) 45€

Trepat
Conca de Barberà

Raimat El Molí 25€

Cabernet Sauvignon
Costers del Segre

Torres Purgatori (Millor vi català 2022) 44€

Carinyena / Garnatxa
Costers del Segre

Perelada 5 Finques Reserva 24€

Merlot / Garnatxa / Cabernet sauvignon / Syrah / Samsó
Empordà

Brunus Negre 2020 26€

Garnatxa / Carinyena / Syrah
Montsant

Cruor 2019 29€

Garnatxa / Samsó / Syrah
Priorat

Llàgrimes de tardor Reserva 23€

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

Viña Pomal Crianza 21€

Ull de llebre
Rioja

Ramon Bilbao Edició Limitada 24€

Ull de llebre
Rioja

Viña Ardanza Reserva 40€

Ull de llebre / Garnatxa
Rioja

Valtravieso Finca Santa Maria 22€

Ull de llebre / Cabernet Sauvignon / Merlot
Ribera del Duero

Roda Corimbo 2011 38€

Ull de llebre
Ribera del Duero

La Petite Luna (Bordeaux) 25€

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 25€

Pansa Blanca
Alella

Petit Costes 24€

Moscatell
Cerdanya

Obsequi de l'Empordà 24€

Garnatxa Blanca / Sauvignon Blanc
Empordà

Gramona Gessamí 23€

Muscat / Sauvignon Blanc / Gewürztraminer
Penedès

O'Luar Do Sil Godello 25€

Godello
Pago de los Capellanes (Valdeorras)

Albariño Mar de Frades 29€

Albariño
Rías Baixas

Valtravieso Nogara Verdejo 21€

Verdejo
Rueda

Leon Beyer Gewurstraminer 32€

Gewürztraminer
Alsace

Vins rosés

Raimat Vol d'ànima 20€

Chardonnay, Pinot Noir
Costers del Segre

Gramona Mart Rosat 24€

Xarel·lo vermell
Penedès

Chivite Las Fincas 21€

Ull de llebre / Garnatxa
Navarra

Ramon Bilbao Rose 21€

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 32€

Pinot noir / Xarel-lo / Trepal

Gramona Imperial Brut 38€

Xarel-lo / Macabeu / Parellada / Chardonnay

Llopart Rose Brut 29€

Monastrell / Garnatxa Tinta / Pinot Noir

Privat Brut Nature Reserva 23€

Chardonnay / Parellada / Xarel-lo / Macabeu

Taittinger Brut Reserva 66€

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier
Champagne



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. Tramu
14. Sulfites

