



la francesa

• R E S T A U R A N T •

Vols estalviar-te de cuinar

ENTRANTS

- Amanida, salmó fumat, formatge feta i oli d'alfàbrega 9.00
Coca de pa, escalivada i formatge gratinat 8.50
Amanida, bolets a la vinagreta, bacallà esqueixat i oli de pinyons 9.25
Foie d'ànec amb codonyat **15.00** (amb torradetes **17.00**)
Pastís de peix, salsa de pebrots escalivats i gambetes saltejades 8.75
Canelons de rostit 2.75 (Unitat)
Patates farcides de carn 1.90 Unitat
Croquetes de ceps (1 u) 1.50
Croquetes de pollastre (1 u) 1.50
Sopa de peix amb entrebancs 9.50
Caneló de peix i marisc 9.50
Caneló de brandada de bacallà, melmelada de pebrot i la seva salsa 8.00
Caneló de bolets amb beixamel trufada 9.50

SEGONS

- Calamars a la romana 11.00
Llobarro al forn o orada (sense espines) amb patates confitades 14.00
Turbo al forn (sense espines) amb patates confitades 20.00
Rovellons amb gambes 18.00
Melós de galta de vedella amb bolets 14.00
Espatlla de xai (sense feina) amb salsa de ratafia i xutney de ceba 17.00
Confit de cuixa d'ànec amb fruits secs 14.00
Espatlles de conill amb rossinyols 13.00
Pollastre farcit amb carn picada, poma i tòfona (6-8 persones) 90.00 **(1)**

POSTRES

- Mousse de formatge amb compota de poma i cruixent de caramel 4,00
Tarta Tatin de poma 4.00
Crema de llimona 4.00
Mousse de iogurt de La Fageda amb coulis de maduixots 4.00
Tiramisú 4.00

Encarrega amb 48 hores d'antelació
(1) Encarrega amb 5 dies d'antelació