



MENU

TAPAS / ENTRÉES

- | | |
|---|---------------|
| - Tapas de saucisse | 4€ |
| (une à choisir + ration de pain à la tomate) | |
| - Assortiment de saucisses (1/2 ration) | 8€ |
| (produit naturel, artisanal et de proximité) | |
| - Assortiment de saucisses (ration complète) | 16€ |
| (produit naturel, artisanal et de proximité) | |
| - Assortiment de fromages de chèvre
(½ ration) | 8€ |
| (produit artisanal, naturel et de proximité) | |
| - Assortiment de fromages de chèvre
(ration complète) | 16€ |
| (produit naturel, artisanal et de proximité) | |
| - Salad sauvage | 12€ |
| (produit naturel et local) | |
| - Salad de tomate | 12€ |
| (produit naturel et local) | |
| - Patates chaudes (sauce aioli) | 5€ |
| - Olives | 1€ |
| - Chips | 1/1,2€ |
| - Chips de légumes | 2€ |
| - Ration de pain | 1,2€ |

PLATS PRINCIPAUX

*Tous les plats sont accompagnés
de pommes de terre et légumes grillés, 100% naturels
et de proximité.

- | | |
|---|--------------|
| - Combo à la braise (2 pièces au choix): | 12,5€ |
| Brochette de poulet | |
| Saucisse de cochon <i>Duroc</i> | |
| Steak de boeuf | |
| - Agneau (de pâturage) | 18€ |
| - Bœuf cuit à basse température | 32€ |
| (500gr. Min) | |
| - Cochon <i>Duroc</i> grillé | 36€ |
| (pour 3-4 personnes; 1kg. min) | |
| - Tomahawk | 38€ |
| (Côtes de bœufs; 1kg. min) | |
|
 | |
| - Thon sauvage | 18€ |
|
 | |
| - Légumes de saison grillés | 12€ |
| - Seitan (100% vegan) | 16€ |

* tous nos produits d'origine animal sont locaux
et fabriqués de manière 100% naturelle et artisanal

MENU ENFANT – À LA BRAISE

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| - Saucisse de cochon <i>Duroc</i> | 7€ |
| - Steak de boeuf | 7€ |
| - Brochette de poulet | 7€ |

* Les plats se composent d'une seule pièce
de viande grillée et de pommes de terre

SANDWICHS FROIDS

- Jambon cru, saucisson ibérique
Fromage affiné **7€**

SANDWICHS CHAUDS

- Saucisse de cochon *Duroc* **8,5€**
- Steak de boeuf **8,5€**
- Brochette de poulet **8,5€**
- Seitan **11€**

* supplément fromage semi-affiné 1€

DESSERTS

- **Musicien** **5€**
(assortiment de fruits secs et shooter de Mistol)
- **Musicien de l'Èbre** **6€**
(assortiment de bonbons typiques
de la région et shooter de Mistol)
- **Miel et fromage de chèvre** **6,5€**
(produit naturel, artisanal et de proximité)
- **Fruits de saison** **2,5€**

* Nos **produits** sont **frais, naturels et artisanaux**;
par conséquent, certains peuvent
venir à manquer.

LES BOISSONS

Café	1,4€	Café court	1,5€
Café au lait	1,6€	Cappuccino	1,7€
Bonbons	1,8€	Verre de lait	1€
Café au lait & liquer	1,8/1,9€	Café & liquer	1,7/1,8€
Chocolat au lait	1,5€	Infusion	1,8€
Café au lait & liquer bonbons			1,9/2€
Eau 1l / 1,5l	1,5€	Soda 0,5l	1€
Eau pétillante	1,8€	Tonique	2€
Lipton Icetea	2€	Schweppes	2€
Jus	1,8€	Bitter Kas	2€
Trina orange	2€	Seven up	2€
Aquarade	2€	Orxata	2€
Pepsi / Pepsi Max	2,2€	Chocolat	2,2€
Estrella Damm ⅓	2,5€	Turia ⅓	2,5€
Estrella Damm 1/5	1,6€	Daura Damm ⅓	2,7€
Free Damm	1,8/2,5€	Voll Damm ⅓	2,7€
Free Damm lemon	1,8/2,5€	Damm Lemon ⅓	2,7€
Shooter		1,5/2€	
Shooter (avec un glaçon)		2/2,5€	
Liquer		3/3,5€	
Alcool fort (de votre choix)		4/4,5€	
½ portion			
Alcool fort (de votre choix)		5/6€	
portion entière			

VIN / CAVA

Martini rouge de proximité	5€
Vin rouge / blanc de la région	
verre	2€
½ litre	3,5€
1 litre	7€
Vin bio de la région “l’Abrunet”	
rouge	12€
Vin bio de la région “ECOrbera Vi”	
rouge / blanc	12€
Vin bio de la région “Los comuns”	
rouge	14€
Vin bio de la région “Portes Obertes”	
rouge	14€
Vin bio de la région “La despeinada”	
rouge	14€
Hydromel bio de la région “Lärna”	15€
Liquer mistela bio de la région	
25cl	3€
50cl	6€
Vin mousseux bio de la région	
“Prat 181”	12€