

## menú à la carte bistrot 1965 - 40 euros

10% t.v.a. inclue *Les assiettes ne sont pas partagées* · 10% v.a.t. including *Dishes are not shared*

olives assaisonnées · lentilles avec tartare d'algues *dressed olives · lentils with seaweed tartar*

### entrées à choisir... *first course to choose...*

truite du pirineu marinée et assaisonnée avec poireau, pesto et vinaigrette de légumes verts  
*marinated pirineu trout dressed with leek, pesto and vegetables vinaigrette*

terrine de volaille et trompettes avec pruneaux et orange, jambon de canard et olives  
*poultry and black trumpets terrine with plums and orange, duck ham and olives*

tarte de légumes vertes grillées avec anchois de Roses et fromage blanc  
*grilled vegetables cake with anchovies from Roses and fresh cheese*

gâteau de poisson de roche avec moules, sauce rose et ravenelle  
*rock fish cake with mussels, rose sauce and ravenissa*

### deuxième plat à choisir... *second course to choose...*

canard empordanès aux épices avec ratatouille de fruits, endive et pomme douce  
*spiced empordanès duck with fruits ratatouille, endive and sweet potato*

loup de mer de roses avec haricots de santa pau et herbes, vinaigrette d'ailles et romesco  
*sea bass from roses with santa pau white beans and herbs, garlic vinaigrette and romesco*

œuf de poule et pomme de terre avec pâte de coing, sobrasada et sarrasin  
*eggs and potatoes with quince, sobrasada and buckwheat*

chapon de l'empordà a la catalane avec pomme de terre, haricots vertes et moutarde  
*capon from empordà in catalane style with potatoes, green beans and mustard*

### dessert à choisir... *desserts to choose...*

crème catalane avec étouffé fruits rouges et cannelle  
*catalan custard with stuffed red fruits and cinnamon*

flan crémeux d'œuf et vanille avec chantilly, framboise et orange  
*vanilla creamy crème caramel with cream, raspberry and orange*

gâteau de cacao avec mûres, yaourt de brebis ripollès et verveine  
*carrot cake with blackberries, ripollès sheep yogurt and lemon verbena*

gâteau au fromage blanc avec crème glacée à la crème et fruit  
*cheesecake with cream ice cream and fruit*

pain artisanal style coca de forner - à base de blé de Castelló d'Empúries  
*artisanal bread style coca de hornero - made with wheat from Castelló d'Empúries*



MICHELIN  
2025

**suggestions** *suggestions*

caviar d'esturgeon Per Sé - 20 grams • sturgeon caviar Per Sé - 20 grams  
39,00

six fromages artisan de Girona • six artisan cheese from Gcirona  
20,00

les anchois de Roses • anchovies de Roses  
15,00

jambon ibérique de gland - 80 grams • acorn Iberian ham - 80 grams  
26,00

carpaccio de crevettes rouges de Roses • carpaccio of red prawns from Roses  
26,00

croquettes de jambon ibérique • Iberian ham croquette  
20,00

calamars de ligne à la romana • romana potera squids  
30,00

pain de coca avec tomates et l'huile • coca bread with tomatoes and olive oil  
3,50

les desserts que nous proposons aujourd'hui • the desserts we propose today  
9,00

*fruits, légumes et racines écologiques et biodynamiques de torroella de fluvià et pau  
poissons et fruits de mer pêche artisanale du marché de roses herbes aromatiques et sauvages  
œufs de poule aperduada du vernar de baix laiteries de siurana d'empordà et cabanelles  
céréales, farines et riz de castelló d'empúries volaille de l'empordà  
conserves historiques et traditionnelles, cornichons et produits fumés  
huiles de l'empordà et sel du cap de creus utilisation d'herbes, de fruits et de plantes envahissantes*

notre philosophie est basée sur l'orientation de nos efforts pour être plus durables en mettant en œuvre des changements qui peuvent avoir un impact environnemental et social positif. Nous recyclons, réduisons et réutilisons. Nous mettons l'accent sur la projection et la mise en valeur des éléments clés de notre territoire et de notre communauté locale.

*ecological and biodynamic fruits, vegetables and roots from torroella de fluvià and pau  
artisanal fishing fish and seafood from roses aromatic and wild herbs  
aperduada hen eggs from vernar de baix dairies from siurana d'empordà and cabanelles  
cereals, flours and rice from castelló d'empúries fowl from empordà  
historic and traditional preserves, pickles and smoked products  
oils from the empordà and salt from cap de creus use of herbs, fruits and invasive plants*

our philosophy is based on directing our efforts to be more sustainable by implementing changes that can have a positive environmental and social impact. We recycle, reduce and reuse. We emphasize the projection and enhancement of key elements of our land and local community.