



## Le Notre Carte - Our Menu



### Hors- D'œuvres Froid. Cold Starters

Salade Varié Mixed Salad	IGI 4,5% No Inklus 7,40€
Salade Xatonada (scarole, sauce, romesco, anchois et morrue) Endives salad Goat cheese with Honey	11,50€
Salade de Formage du Chèvre chaud et Miel Endives salad Goat cheese with Honey	11,50€
Pâte tiède avec champignons et carpaccio aux crevettes Lookwarm noodles with mushrooms and carpaccio of shrimps	15,40€
Foie-Gras de Canard Pad of Duck Foie-Gras with toasts	20,50€
½ Foie-Gras de Canard ½ Pad of Duck Foie-Gras with toast	11,20€
Assiette de Pâtés variée Selection of Patés	13,60€
Assiette de Jambon de Jabugo "Ibérique de gland" Jabugo'S ham	23,80€
½ Assiette de Jambon de Jabugo "Ibérique de gland" ½ Jabugo'S ham	13,60€
Assortiment de charcuterie Ibérique Selection of Iberian sausages	21,80€
Assortiment de fromages "Manchegos" Selection of manchegos cheeses	15,70€
Carpaccio de morue Cod Carpaccio	11,80€
Carpaccio du boeuf Beef Carpaccio	15,40€

## Hors- D'œuvres Chaud . Hot Starters

Soupe de Pâte "Galets" Pasta Soup	IGI 4.5% No Inclus 7,80€
Escudella (Soupe Andorrane) Mixed Escudilla (Typish Andorran soup)	10,20€
Soupe à l'Oignon Gratinée Onion Soup "au gratin" (with egg yolk and cheese)	7,60€
Brandade de Morue Cod Brandade with toasts	11,30€
Aubergine farcie à viande et légumes Gratinée Eggplant stuffed with meat and vegetables	9,95€
Cassolette de Champignons de la Montagne Persillade Casserole of varied mushrooms (fried with garlic and parsley)	14,00€
Cannelloni du Viande au Gratin Homemade meat cannelonis "au gratin"	10,20€
Cannelloni aux Épinards Gratinée Spinach and vegetables Cannellonis "au Gratin"	8,10€
Lasagne à la viande gratiné meat lasagna au gratin	14,15€
Macaroni avec bolonaise o/ suasse tomate Penne pasta with Bolognese /or tomato	8,10€
Croquettes de jambon (6 pièces) Ham croquettes of house (6 Units)	8,10€
Asperges Vertes Gratinées au Roquefort Green Asparagus "au Gratin" with Roquefort	11,70€
Mini fèves Persillade avec du Jambon Jabugo Baby Beans fried with "jabugo" ham	17,90€

## Escargots. Snails

Escargots Grillés avec du All et Oli Snails of the country roasted with garlic sauce	15,20€
Escargots l'Eulari (a l' Catalane) L' Eulari Snails cooked Catalan style	16,40€

## Riz . Rices

Riz de Montagne Mountain Rice	17,80€
Riz Noir Black Rice	17,90€
Riz de Pieuvre Octopus Rice broth	16,80€
Vermicelles l'Eulari de Pal du Montagne et fruits du mer Casserol noodles sea and mountain	15,00€
Risotto d'asperges verts et foie gras de canar frais Risotto with green esparrgos and escalopa foie fresh duck	15,20€
Rissotto avec de ceps Rissotto with mushrooms "ceps"	16,70€

IGI 4.5% No Inklus

## Poisson .Fish

Morue l'Eulari avec Pomme de Terre et Ratatouille Eulari Cod with "ratatouille" and potatoes	19,40€
Morue al gratin avec de l'ail et huile Cod au gratin with garlic oil	19,40€
Morue avec de oignons et le raisins secs Cod with onions and raisins confit	19,40€
Moure au four avec des carpaccio de crevettes Baked cod with prawn carpaccio	19,40€
Truite à l'Andorrane Trout Andorran's style	10,50€
Saumon Grillé Charcoal Grilled Salmon	14,10€
Tronc de Colin avec des crevettes aux four Hake loin in the oven with shrimp	18,10€

## Viande. Meat

IGI 4.5% No Includ

Pieds de Porc à l'Étuvée avec Pois Chiches et aux Champignons 13,60€  
Pig Trotters cooked with Chickpeas and Mushrooms

Pieds de Porc Grillé 10,60€  
Charcoal Grilled Pig Trotters

Ragoût de sanglier aux champignons de la montagne 16,40€  
Wildpig Hunting mushrooms stewed with

Cuisse de canard à l'orange 13,30€  
Duck Leg confit with orange

½ Épaule d'Agneau Rôtie aux four 18,40€  
½ Lamb Shoulder roasted in the oven

Côtelettes d'Agneau Grillé 18,90€  
Lamb ribs Shoulder maked in the grill

Filet de Bœuf Grillé 22,40€  
beef tenderloin grilled

½ Lapin Grillé 18,85€  
Grilled ½ Rabbit with garlic sauce

½ Poulet Grillé 11,10€  
Grilled ½ Chicken

Entrecôte de Bœuf Grillé 18,75€  
Grilled Beef Entrecot

Boudin Blanche et Noir d'Andorre 15,40€  
Black and White Andorran Sausage

Grillade de Viande Varié (poulet, lapin ,côtelette de agneau, boudin b,n et etc...) 22,40€  
Grilled of varied meats (chicken,rabbit, lamb, sausages...)

Magret de Canard Grillé 18,50€  
Grilled chest Duck "Magret"

Côte de Bœuf Grillé à l'Pierre (pour 2 personnes) 41,00€  
Grilled Beef cutlet (2 Persons.)

Sauce aux Miel, Roquefort, Poivre 2,80€  
Honey,Roquefort and Pepper sause

## Desserts

Pâtisserie de l'Maison (regard réfrigérateur) 5,90€  
Homemade confectionery of the Day

Glace Variée (3 bols) 4,90€  
Varied of Ice-Creams (3 Balls)