

La Vaqueria

De 13h à 16h. Saison d'hiver
De 13h00 à 15h30. Reste de l'année

A GRIGNOTER

Jambon 100% ibérique D.O. Guijuelo avec pain à la tomate	34 €
Anchois de la mer Cantabrique et pain à la tomate (6 pcs)	18 €
Croquettes de volaille maison (6 pcs)	12 €
Terrine de foie gras avec truffe, gelée de Pedro Ximénez et Porto	28 €
Salade Russe de gambas à base de petits légumes et mayonnaise	24 €

SOUPES

Soupe aux pâtes avec boulettes de viande	12 €
“Escudella” Potage andorran à base de pâtes, légumes et viande de porc	18 €
Soupe à l'oignon gratinée et œuf poché	16 €
Crème de potiron avec croustillant de jambon ibérique et graines de courge	16 €
Ragoût de petites fèves aux artichauts, noix de Saint-Jacques fumées et boudin noir	30 €

ENTRÉES FROIDES

Salade Mer & Montagne aux légumes, cèpes, crevettes et jambon ibérique	26 €
Tomates de saison, thon, oignon tendre et mayonnaise au basilic	28 €
Salade de fromage de chèvre avec tomate et avocat, jus de basilic et menthe.....	20 €
Maquereau avec pain aux algues, crème de sobrasada, anchois et olive noire	24 €
Tartare de langoustine et avocat, glace au basilic et citron vert	32 €
Sablé au parmesan avec filet de Nebraska et légumes	30 €

ENTRÉES CHAUDES

Artichauts sautés avec calmars, gambas et ail nouveau	28 €
Petits calmars sautés à la crème de boudin noir et purée de petits pois	28 €
Aubergine rôtie aux petits calmars	28 €
Gratin de Camembert avec pommes de terre et truffe	26 €
Œufs au plat bio “Andorra 1900”, pommes de terre, champignons, jambon ibérique et truffe	30 €
“Trinxat” (chou et pommes rissolées) avec lard et boudin blanc et noir	24 €

PÂTES

Cannelloni géant de viande à la truffe (veau, poulet et porc)	26 €
Pappardelle (tagliatelles larges) à la crème de truffe, parmesan et truffe	28 €
Tagliatelles fraîches aux gambas, asperges vertes et cèpes	28 €
Gnocchis de légumes à la crème carbonara	22 €
Macaroni gratinés à la Bolognaise	18 €

RIZ

Riz de montagne (min. 2 pers. 20min)	24 €/P
Riz à la marinière avec homard (min. 2 pers. 20min)	30 €/P

FONDUES

Fondue Bourguignonne de filet de bœuf, sauces variées et pommes frites (min. 2 pers.)	32 €/P
Fondue Savoyarde avec charcuteries ibériques et salade verte (min. 2 pers.)*	28 €/P

*75% Emmental, 10% Comté, 10% Tomme de Franche-Comté, 5% Beaufort

POISSONS

Tataki de thon, mayonnaise de ventrèche de thon et crème de poivron piquillo	30 €
Filet de morue au gril, gratiné à l'ailloli doux et pomme rôties	30 €
Colin de palangre à la galicienne, pommes de terre grenaille	30 €

VIANDES

Epaule de chevreau sous vide et pommes rôties	32 €
Tartare de bœuf et mayonnaise à la moutarde, roquette et parmesan	24 €
Ragoût de queue de bœuf coupé au couteau et pomme mousseline	26 €
Steak haché de Wagyu sur gratin de pomme de terre et foie gras poêlé	36 €
« Chuck Flap » au grill cuit dans son jus et mini pommes de terre rôties avec cèpes ...	34 €
Filet de cerf à la braise sauce à la truffe, crème de cacao et poire	30 €
Lièvre à la Royale au foie gras, truffe et purée de pomme de terre	28 €
Côte de veau désossée, cuite à basse température avec purée de céleri-rave	26 €

VIANDES GRILLÉES

Filet de bœuf	34 €
Entrecôte de bœuf Angus de Nebraska	45 €
Côte de veau Angus “Tomahawk” (1,2 kg)	85 €
Côtelettes d'agneau	30 €

1 garniture au choix (viandes grillées) : pommes frites, légumes sautés, gratin de pommes de terre ou salade.

DESSERTS

Assortiment de fromages au lait cru	16 €
Notre version de Tiramisu	12 €
Traditionnelle crème catalane	10 €
Cannelloni de mangue farci de fruit de la passion et sa glace	12 €
Faux Ferrero Rocher de chocolat blanc farci de mangue et citriques	14 €
Soufflé de pistache, cannelloni de vanille et glace à la noix de coco (15mn)	14 €
Fondant tiède au chocolat noir, glace à la vanille et cannelloni de chocolat blanc (15mn)	14 €
Fondue de chocolat avec fraises et banane (min. 2 pers)	14 €/P
Duo de chocolat noir et mangue au curry, glace à la noix de coco	12 €
Toffee de cacao avec glace de café	12 €
Demi-lune au caramel avec son écume, poire confite et glace au nougat	14 €
Tarte Tatin et glace à la vanille	12 €
Notre version de tarte au citron	14 €
Sorbet au Gin Tonic avec fruits des bois et soupe à la menthe	10 €
Notre sélection de fruits frais	12 €

Toutes les informations présentes dans cette carte concernant les allergènes ont été livrées par nos fournisseurs. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité en cas de contaminations croisées éventuelles durant la préparation dans notre établissement.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre personnel. Merci.