

# 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 €
Oufs 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 Bourguignone 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 grill, 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.**