SALADE - HORS D'OEUVRE -pates	
1.Salade	
2. Salade catalane	40
3. Hors d'oeuvre	
4. Melon et jambon de montagne	50
5. Ananas frais et jambon de montagne	50
8. Cocktail aux crevettes9,9	
9. Asperges avec mayonnaise	
11.Canelloni au gratin	
12.Macaronis a la bolognaise	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
13. Spaghetti a la bolognaise	
14.Lassagna a la bolognaise	20
VIANDES	~ =
15.Steak garnie	
16. Filet d'echine de porc garnie	
17. Saucisse catalane garnie (aux haricots blancs)	
18.1/4 poulet rôti avec pommes	90
19.1/2 poulet rôti avec pommes	75
20.Escalope d'echine de porc garnie	25
21. Filet de poulet en sauce Curry	
22.Escalope Cordon bleu	
23.Tournedos aux champignons20,4	
24. Tournedos au poivre verd21,9	
25. Tournedos au fromage roquefort21,9	
POISSONS- FRUITS DE MER -COQUILLAGES)
	<u>د</u> ۸
29. Merlu (colin) grillé	
30. Baudrue (lotte) grillé	
31. Beignets de calmars	
32. Calmars (d'encornets) grillé	
34. Langoustines grillées22,9	
35. Grosses crevettes grillées22,9	
36. Moules a la marinière ou vapeur	95
<i>37a.Sole grillé</i>	<i>40</i>
<i>37b.Sole au sauce d'0range</i>	95
37. Sole a la meunière	
38. Sole au sauce d'amandes	95
39. Parrillada: plateau de fruits de mer et poisson grillé	
ost i arimadarpiaceda de maite de mei et peresen gimeniminiminiminiminimini, e, e	
PAELLAS	
61. Paella a la marinière(minim x 2 personnes) pour chaque persone	50
62. Paella mixta (minim x 2 personnes) pour chaque persone	
PLATS COMBINES	,,,
FEATS COMBINEES	
P1. Şteak,oeuf frit,pommes frites,salade	25
P2. Échine de porc,omelette,pommes frites,salade	-J
P3. 1/4 poulet rôti, oeuf frit, pommes frites, salade	
P5. Frankfurt, bacon, hamburger, oeuf, pommes, salade	
P6. Oeufs frits au bacon	25
OMELETTES	
OWIELE I I E 3	
41 Omoletta consenole (svec de nommes de terre et enien)) <u>_</u>
41. Omelette espagnole (avec de pommes de terre et onion)	
42. Omelette avec oignons	25
43. Omelette avec aux champignons	25
44. Omelette avec crevettes	
	. 6