

EN TERRASSE OU AU BORD DE LA PISCINE



A PARTAGER

CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 15€ 10€

HOUMOUS & GRESSINS 12€



GRIGNOTAGES

FOIE GRAS DE MONTAGNE 35€

Pain de campagne & chutney

GASPACHO DE TOMATES BIO 18€

Toasts au pesto

SOUPE DE LÉGUMES BIO 18€

Comté AOP & croutons

CROQUE-CROISSANT À LA TRUFFE D'ÉTÉ 20€

Jambon fermier accompagné de chips à la truffe et salade

SALADE FRAÎCHE CROQUANTE 17€

Comté AOP, tomates & artichauts confits, croûtons & graines de courge

LA PART DE PIZZA OU LA FOCCACCIA 15X10 13€

Emmental, champignons, olives Salade et tomates confites

PÂTÉ FERMIER DE 'CAN MATHILDE' 20€

Salade, pain de campagne grillé & pickles

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS MARINÉ DES PYRÉNÉES 18€

Salade, huile d'olive & miel de pays



DESSERTS

GRANOLA AU YAOURT DE BREBIS 12€

SMOOTHIE LACTÉ FRUITS ROUGES 12€

SORBET BIO AUX FRUITS DE LA VALLÉE 10€

BEIGNET CATALAN XUIXO FOURRÉ À LA CRÈME 12€

MAXI COOKIE AUX AMANDES CARAMÉLISÉES 14€

COCKTAILS - 16€

12 cl

ROUGE SAUVAGE

Gin, purée de myrtille, liqueur de mûre, citron jaune

AGRUMES

Vodka, Fever tree Ginger, sirop de bergamote, jus de citron

MELOCOTÓN 19€

Sirop de pêche romarin, champagne, armagnac, crème d'abricot



SANS ALCOOL - 12€

20 cl

VIRGIN MOJITO

Eau pétillante, citron jaune, sucre de bouleau, menthe fraîche

POMME ACIDULÉE

Jus pomme kiwi, limonade au citron, feuille de menthe

NYCTALE GIVRÉE

Thé vert, citron, miel, gingembre, menthe



BULLES, VINS & BIÈRES

COUPE DE CHAMPAGNE 12CL 18€

VERRE DE VIN DES TERRES CATALANES 12CL 9€

BIÈRE BLONDE ARTISANALE ALZINA 33CL 6€

BIÈRE DE MONTAGNE BIO SYLVATICA 33CL 8€

Rousse, IPA, Pale Ale



SOFT, CAFÉ & THÉ

THÉ, TISANE, CAFÉ 5€

CAPPUCCINO 6€

CAFÉ GLACÉ 7€

JUS DE FRUITS SIBIO 8€

pomme kiwi, pêche, fraise, tomate ou pétillant pomme, raison

EAU MINÉRALE SÉMILLANTE 33CL- 75CL 4-6€