

POUR
COMMENCER

- SALADE RUSSE, à l'anguille fumée et aux oeuf de truit €15,00
- SAUMON FUMÉ, très fin et fumé ici au Jou €17,00
- THON, rouge de la Méditerranée en tartare sur un "torto" à l'huile d'olive €18,00
- STEAK TARTARE, de veau d'Andorre €16,50
- LÉGUMS RÔSTIS, tièdes, avec formatge frais de Casa Raubert €14,50
- CROQUETTES, variété au choix (6 unités) €12,00
- RIGATONI, à la bolognaise de montagne €14,50
- ARTICHAUTS, confits avec jaune d'oeuf bio et joue de porc ibérique séchée €17,00

POUR
CONTINUER

- MIJOTÉS
- RIZ, de Sispony (à partager) €50,00
 - ESCALOPE, de veau d'Andorre avec frites €22,00
 - CANNELLONI, de veau andorran au béchamel truffé €19,00
 - JOUE DE BOEUF, braisée avec purée de pommes de terre €19,00
 - AGNEAU, épaule à cuisson lente avec pommes de terre crémeuses (à partager) €58,00

POUR
ACCOMPAGNER

- SALADE, de jeunes pousses assaisonnées €3,00
- POVIRONS PIQUILLO, confits €3,00
- POMMES DE TERRE, de montagne frites €3,00
- PURÉE DE POMMES DE TERRE, de montagnou au fromage Comté €3,00
- PUREE DE PATATE DOUCE, rôtie €3,00