TRULL d'en FRANCESC

AUTOMNE-HIVER 2026-27

Ancrés dans l'Empordà.
Préparé dans notre cuisine.

Pour commencer

Entrées chaudes

Foie gras de canard poêlé · 170 g — 28,00
avec pomme caramélisée et vinaigrette balsamique

Escargots à la llauna, trois sauces — 18,00
Vinaigrette, aïoli et fondue de tomates et d'oignons

Riz aux cèpes, poulpe et calamars — 18,00
Temps de préparation : 25 à 30 minutes

Calamars à l'andalouse — 21,00
Calamars légèrement farinés et frits

Poulpe et parmentier de pommes de terre — 21,00
À la galicienne (huile d'olive vierge et paprika)

Carpaccio tiède de pieds de porc — 14,00
au foie gras et à la vinaigrette à la moutarde

Cannelloni de cuisse de canard confite et foie gras — 17,00
à la béchamel aux cèpes

Cannelloni de viande rôtie à la béchamel — 15,00

Croquettes de viande rôtie — 14,00
avec une petite salade

Croquettes de jambon ibérique — 15,00
avec une petite salade

Croquettes aux cèpes — 14,00
avec une petite salade

Bouillon traditionnel catalan — 11,00
aux pâtes galets et boulettes de viande

Soupe à l'oignon gratinée — 11,00
au fromage Set de Siurana

Velouté de potiron et de carottes — 12,00
au foie gras et jambon ibérique croustillant

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine.

Entrées froides

Terrine de foie gras de canard — 22,00
avec pâte de coing, coulis de framboise et pain de campagne grillé

Salade de pieds de porc croustillants — 15,00
avec fruits à coque, graines, raisins secs et vinaigrette à la tapenade

Salade de fromage de chèvre artisanal gratiné — 15,00
avec chèvre cendré, magret séché,
pâte de coing, fruits à coque, graines, raisins secs
et vinaigrette à la tapenade

Carpaccio de crevettes — 27,00
aux pignons de pin grillés, à l'huile d'olive nouvelle
et aux flocons de sel marin

Assortiment de fromages artisanaux locaux — 22,00
avec pain grillé et confitures de figues et de coings

Jambon de bellota 100 % ibérique — 28,00
avec pain de campagne grillé à la tomate

Anchois calibre 00 — 15,00
avec pain de campagne grillé à la tomate

Anchois blancs marinés au vinaigre — 15,00
avec pain de campagne grillé à la tomate

Menu enfant — 13,50

Jusqu'à 12 ans

Cannelloni de viande gratiné () + dessert, ou

Cuisse de poulet rôtie, saucisse de porc ou croquettes de viande () ou côtelettes d'agneau ou calamars à l'andalouse ().
+ Macaronis () à la tomate et frites + dessert.

Dessert : glace () (chocolat ou vanille), flan au caramel () avec ou sans chantilly, fraises à la chantilly (), jus d'orange ou profiteroles () à la chantilly et au chocolat chaud.

Producteurs locaux

Horta Can Coll · Fruites Hurtós · El Xillo de l'Escala · Arròs Tramuntana · Fesols DOP Santa Pau · Cargols de Lluena · Don José Castro · Pescadors de Roses · Mas Mercè · Mas Roquet · Artesans dels Avalls · Blau Ceretà · Bauma · Forn de pa Cortada et d'autres producteurs locaux.

GLUTEN · CRUSTACÉS · ŒUFS · POISSON · FRUITS À COQUE · SOJA
LAIT · CÉLERI · MOUTARDE · SÉSAME · MOLLUSQUES · SULFITES

PRIX EN EUROS · TVA COMPRISE

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de prévenir notre équipe.

TRULL d'en FRANCESC

AUTOMNE-HIVER 2026-27

Ancrés dans l'Empordà.
Préparé dans notre cuisine.

Cuisine maison et grillades

Au four, avec pommes de terre, oignons et tomates

Cuisse de canard	20,00
Gigot ou épaule de chevreau de lait	38,00
Épaule d'agneau	28,00
Joues de porc	18,00
Bar entier (portion individuelle)	26,00
Lotte entière (portion individuelle)	35,00

En sauce

Filet de cerf à la sauce aux framboises	26,00
Civet de sanglier aux champignons des bois	24,00
Foie gras de canard poêlé · 170 g avec pomme caramélisée et vinaigrette balsamique	28,00
Magret de canard avec pomme caramélisée et sauce au ratafia	24,00
Pieds de porc gratinés à la sauce aux cèpes	20,00
Côte de veau de Girona* · env. 300 g *Viandes : sauce au bleu, ou sauce au poivre vert	26,50
Côte de veau de Girona* · env. 500 g *Viandes : sauce au bleu, ou sauce au poivre vert	30,50
Filet de veau de Girona* *Viandes : sauce au bleu, ou sauce au poivre vert	33,50
Joue de veau braisée, sauce aux cèpes	24,00
Morue dessalée à la sauce crémeuse aux cèpes confits	25,00
Morue dessalée à la catalane, au four avec pommes de terre	24,00

Grillades

Côte de veau de Girona · env. 300 g	24,50
Côte de veau de Girona · env. 500 g	28,50
Filet de veau de Girona	31,50
Côte de bœuf de race Simmental (900-1 300 g) · Maturation à sec : 30 jours · À partager à deux	9,00/100 g
Côte de bœuf de race Marela (900-1 300 g) · Maturation à sec : 40 jours · À partager à deux	15,00/100 g
Entrecôte de Wagyu A5 (190-250 g) · Préfecture de Kagoshima, Japon	36,00/100 g
Magret de canard	23,00
Côtelettes de chevreau de lait	32,00
Gigot ou épaule de chevreau de lait	38,00
Côtelettes d'agneau	25,00
Filet d'agneau à l'huile de romarin	25,00
Saucisse aux haricots de Santa Pau sautés	13,00
Pieds de porc	19,00
Bar entier (portion individuelle)	24,00
Lotte entière (portion individuelle)	35,00

Pains et accompagnements

Pain coca à la tomate	4,00
Pain coca grillé	3,00
Tranches de pain sans gluten	2,50
Pain grillé à la tomate	3,50
Pain	2,50
Aïoli	3,00

Producteurs locaux

Ànecs de la Barroca · Ànec 5 Aglans · Fusté Burgas · Ferrer i Fills · Russet · Carnisseria Joan i Elena · Lluís Canadell · Cal Sarget · Carns Vila · Cusins · Discarlux · Forn de pa Cortada.

GLUTEN · CRUSTACÉS · ŒUFS · POISSON · FRUITS À COQUE · SOJA
LAIT · CÉLERI · MOUTARDE · SÉSAME · MOLLUSQUES · SULFITES

PRIX EN EUROS · TVA COMPRISE

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de prévenir notre équipe.

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine.