



Gourmet
Sandwiches



Gourmet
Sandwiches



Bocadillos / Emparedados
Gastronomos

- 1 Charcuterie :** Saucisson beurre ou jambon cru beurre ou jambon aux herbes beurre **4,50€**
Delicatessen : Salami and butter or cured ham and butter or cooked ham with herbs and butter
Salumeria : Salami burro o prosciutto crudo burro o prosciutto cotto con le erbe burro
Embutidos : Salchichón y mantequilla o jamón crudo y mantequilla o jamón cocido con hierbas finas y mantequilla
- 2 Charcuterie Fromage :** Jambon cru ou jambon aux herbes + chèvre ou camembert ou emmental **5,00€**
Delicatessen and Cheese : Cured ham or cooked ham with herbs and a choice of cheese : goat cheese, camembert or emmental
Salumeria e Formaggio : Prosciutto crudo o prosciutto cotto con le erbe e formaggio : capra, camembert o emmental
Embutidos Quesos : jamón crudo o jamón con hierbas finas y queso de cabra o camembert o gruyere de emmental
- 3 Le Gourmand :** Jambon aux herbes ou jambon cru, salade, tomate, emmental **5,50€**
Le Gourmand : Cooked ham with herbs or cured ham, green salad, tomatoes and emmental
Il Goloso : Prosciutto cotto con le erbe o prosciutto crudo insalata, pomodoro
El Goloso : jamón crudo o jamón con hierbas finas, lechuga, tomate, queso gruyere
- 4 Fromage :** Mozzarella ou camembert ou chèvre, salade, tomate, basilic frais **5,00€**
Cheese : Mozzarella or camembert or goat cheese, green salad, tomatoes, fresh basil
Formaggio : Mozzarella o camembert o formaggio di capra, insalata, pomodoro, basilico fresco
Queso : Mozzarella o camembert o queso de cabra, lechuga, tomate, albahaca fresca
- 5 Fromage :** Mozzarella ou camembert ou chèvre, salade, tomate et jambon cru ou jambon aux herbes, basilic frais **6,00€**
Cheese : Mozzarella or camembert or goat cheese, green salad, tomatoes, cured or cooked ham and fresh basil
Formaggio e Prosciutto : Mozzarella o camembert o formaggio di capra, insalata, pomodoro, prosciutto crudo o cotto con le erbe
Queso y Jamón : Mozzarella o camembert o queso de cabra, lechuga, tomate, jamón crudo o jamón con hierbas finas, albahaca fresca
- 6 Poulet :** Poulet, salade, tomate **5,50€**
Chicken : Chicken, green salad and tomatoes
Pollo : Pollo, insalata, pomodoro
Pollo : Pollo, lechuga y tomate
- 7 Poulet Fromage :** Poulet, emmental, salade, tomate **6,00€**
Chicken and Cheese : Chicken, emmental, green salad and tomatoes
Pollo e Formaggio : Pollo, emmental, insalata, pomodoro
Pollo y Queso : Pollo, queso gruyere, lechuga, tomate
- 8 Thon :** Thon, tomate, salade **5,00€**
Tuna : Tuna, tomatoes and green salad
Tonno : Tonno, pomodoro, insalata
Atún : Atún, tomate, lechuga
- 9 Thon Mozzarella :** Thon, mozzarella, tomate, salade **6,00€**
Tuna and Mozzarella : Tuna, mozzarella, tomatoes, green salad
Tonno e Mozzarella : Tonno, mozzarella, pomodoro, insalata
Atún Mozzarella : atún, mozzarella, tomate, lechuga
- 10 Pan Bagnat :** Salade, tomate, oeuf, thon, radis **6,00€**
Le Pan Bagnat : Green salad, tomatoes, eggs, tuna, radish
Pan Bagnat : Insalata, pomodoro, uova, tonno, ravanelli
Pan Bagnat : Lechuga, tomate, huevo duro, atún, rábanos, albahaca fresca
- 11 Saumon :** Saumon fumé, salade **6,50€**
Salmon : Smoked salmon, green salad
Salmone : Salmone affumicato, insalata
Salmon : Salmon ahumado y lechuga
- 12 Magret :** Magret de canard fumé, salade **6,50€**
Duck Breast : Smoked duck fillet and green salad
Petto d'Anatra : Petto d'anatra affumicato, insalata
Filete de Pato : Filete de pato ahumado y lechuga

- 13 Magret Fromage** : Magret de canard fumé, salade, emmental ou chèvre ou camembert
Duck Breast and Cheese : Smoked duck fillet, green salad and camembert or goat cheese or emmental **7,00€**
Petto d'Anatra e Formaggio : Petto d'anatra affumicato, insalata, formaggio : capra o camembert o emmental
Filete de Pato Ahumado y Queso : Filete de pato ahumado, lechuga, queso gruyere o queso de cabra o camembert
- 14 Le Périgourdin** : Magret de canard fumé, gésiers confits tièdes, pignons, salade
Le Périgourdin : Smoked duck fillet, gizzards, pine kernel and green salad **8,00€**
Le Périgourdin : Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli, insalata
Le Périgourdin : Filete de pato ahumado, mollejas confitadas tibias, pitones, lechuga
- 15 Foie Gras** : Foie gras de canard entier mi-cuit
Foie Gras : Duck foie gras mi-cuit **6,50€**
Foie Gras : Foie gras d'anatra mi-cuit
Foie Gras : Foie gras de pato entero mediados cuece
- 16 Foie Gras** : Foie gras de canard entier mi-cuit accompagné au choix : d'une compotée d'oignons rouges, d'une confiture artisanale de figes, d'un chutney ou de miel à la truffe **7,00€**
Foie Gras : Duck foie gras with onions confit, artisanal marmelade of figs, chutney or truffle flavored honey
Foie Gras : Foie gras d'anatra con marmelatta di cipolla o marmelatta artigianale di fichi o chutney o miele al tartufo
Foie Gras : Foie gras de pato entero mediados cue ce con mermelada de cebollas rojas o mermelada de higos o chutney o miel de trufa
- 17 Spécial Dany** : Foie gras de canard entier mi-cuit, salade, magret de canard fumé
Dany's Special : Duck foie gras, green salad and smoked duck fillet **8,00€**
Dany Speciale : Foie gras d'anatra, insalata, petto d'anatra affumicato
Especial Dany : Foie gras de pato entero, lechuga, queso de cabra
- 18 Le Lafitte** : Magret de canard cuisiné fourré au foie gras
Le Lafitte : Duck breast filled with foie gras and green salad **8,00€**
Le Lafitte : Petto d'anatra cucinato imbotito al foie gras d'anatra, insalata
Le Lafitte : Filete de pato cocido relleno de Foie gras
- 19 Saumon Fromage** : Saumon fumé, salade, fromage de chèvre
Salmon and Cheese : Smoked salmon, green salad and goat cheese **7,50€**
Salmone e Formaggio : Salmone affumicato, insalata e formaggio di capra
Salmon Ahumado y Queso : Salmon ahumado, lechuga, queso de cabra
- 20 Le Périgourdin Fromage** : Magret fumé, gésiers confits tièdes, pignons, salade, camembert ou chèvre ou emmental
Le Périgourdin and Cheese : Smoked duck fillet, gizzards, pine kernel, green salad and camembert or goat cheese or emmental **8,50€**
Le Périgourdin con Formaggio : Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli, insalata e camembert o formaggio di capra o emmental
Le Périgourdin con Queso : Filete de pato ahumado, mollejas confitadas tibias, pinones, lechuga, camembert, queso de cabra o gruyere
- 21 Truffe** : Salade, tomate, fromage à la truffe
Truffle : Tomatoes and toma cheese in olive oil with Truffle and green salad **6,00€**
Tartufo : Toma sott'olio di oliva con tartufo, pomodoro e insalata verde
Trufa : Queso con trufa, lechuga y tomate
- 22 Truffe Magret** : Salade, magret de canard fumé, fromage à la truffe
Truffle and Duck Breast : Smoked duck fillet, cheese in olive oil with Truffle and green salad **8,00€**
Tartufo e Petto d'Anatra : Petto d'anatra affumicato, toma sott'olio di olive con tartufo, insalata verde
Trufa Filete de Pato : Queso con trufa, filete de pato ahumado y lechuga
- 23 Truffe Saumon** : Salade, saumon fumé, fromage à la truffe
Truffle and Salmon : Smoked salmon, toma cheese in olive oil with Truffle and green salad **8,50€**
Tartufo e Salmone : Salmone affumicato, toma sott'olio i olive con tartufo, insalata verde
Trufa Salmon : Queso con trufa, salmon ahumado y lechuga
- 24 Truffe Gésiers** : Salade, magret de canard fumé, gésiers tièdes, pignons, fromage à la truffe
Truffle and Duck Gizzards : duck fillet, gizzards, toma cheese in olive oil with Truffle, green salad and pine kernel **9,50€**
Tartufo e Gozzo : Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli insalata e toma sott'olio con tartufo
Trufa Mollejas : Queso con trufa, lechuga, filete de pato ahumado, mollejas confitadas tibias, pitones
- 25 Fruit Fourré au Foie Gras** : Figue ou fraise fourrée au foie gras, salade, magret de canard fumé
Foie Gras filled Figs : Figs filled with Foie gras and Sauternes or strawberry filled with foie gras, green salad, smoked fillet of duck **8,00€**
Frutta con il Foie Gras : Fichi con il Foie gras e Sauternes, fragole con il foie gras, insalata, petto d'anatra affumicato
Fruta Rellena de Foie Gras : Lechuga, filet de pato ahumado, higos
- Idée Gourmande** : Confiture de figes, confit d'oignons, chutney ou miel à la truffe dans le sandwich de votre choix
L'Idée Gourmande : Marmelade of figs, Onions confit, Chutney or truffle flavored honey in the sandwich of your choice **0,50€**
Idea Golosa : Marmelatta di fichi, marmelatta di cipolla, chutney o miele al tartufo nel panino della vostra scelta
Ideo Golosa : Mermelada de higos, mermelada de cebolla, chutney o miel de trufa en cualquier bocadillo



+33(0)4 93 34 26 50



www.vente-foie-gras.net



fermeaufoiegras@free.fr



@La-Ferme-au-Foie-Gras