



Sandwiches Gourmands



1. **Charcuterie** : Saucisson Beurre **OU** Jambon Cru Beurre **OU** Jambon aux Herbes Beurre.....**4 €**
Salamí and butter or cured ham and butter or cooked ham with herbs and butter
Salamí Burro o prosciutto crudo burro o prosciutto cotto con le erbe burro
Salchichon y Mantequilla o Jamon crudo y mantequilla o Jamon cocido con hierbas finas y mantequilla
2. **Charcuterie Fromage** : Jambon Cru **OU** Jambon aux Herbes + chèvre **OU** camembert **OU** emmental.....**4,50 €**
Cured ham or cooked ham with herbs and a choice of cheese : goat cheese, camembert or emmental
Prosciutto crudo o prosciutto cotto con le erbe e formaggio : capra, camembert o emmental
Jamon crudo o jamon 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 €**
Cooked ham with herbs or Cured ham, Green salad, tomatoes and emmental
Prosciutto cotto con le erbe o Prosciutto crudo Insalata , pomodoro, emmental
Jamon crudo o jamon con hierbas finas, lechuga, tomate, queso gruyere
4. **Fromage** : Mozzarella **OU** Camembert **OU** Chèvre, Salade, Tomate, Basilic.....**4,50 €**
Mozzarella or camembert or goat cheese, green salad, tomatoes, fresh basil
Mozzarella o camembert o fromaggio di capra, insalata, pomodoro, basilico fresco
Mozzarella o Camembert o queso de cabra, lechuga, tomate, albahaca fresca
5. **Fromage** : Mozzarella **OU** Camembert **OU** Chèvre + Jambon Cru **OU** J.aux Herbes, Salade, Tomate, Basilic.**5,50 €**
Mozzarella or camembert or goat cheese, green salad, tomatoes, cured or cooked ham and fresh basil
Mozzarella o camembert o fromaggio di capra, insalata, pomodoro, prosciutto crudo o cotto con le erbe
Mozzarella o Camembert o queso de cabra, lechuga, tomate, Jamon crudo o jamon con hierbas finas, albahaca fresca
6. **Poulet** : Poulet, Salade, Tomate.....**5 €**
Chicken, green salad and tomatoes
Pollo, insalata, pomodoro
Pollo, lechuga y tomate
7. **Poulet Fromage** : Poulet, Emmental, Salade, Tomate.....**5,50 €**
Chicken, emmental, green salad and tomatoes
Pollo, emmental, insalata, pomodoro
Pollo, queso gruyere, lechuga, tomate
8. **Thon** : Thon, Tomate, Salade.....**4,50 €**
Tuna, tomatoes and green salad
Tonno, pomodoro, insalata
Atun, tomate, lechuga
9. **Thon Mozzarella** : Thon, Mozzarella, Tomate, Salade.....**5,50 €**
Tuna, mozzarella, tomatoes, green salad
Tonno, mozzarella, pomodoro, insalata
Atun, Mozzarella, tomate, lechuga
10. **Pan Bagnat** : Salade, Tomate, Œuf, Thon, Radis.....**5,50 €**
Green salad, tomatoes, eggs, tuna, radish
Insalata, pomodoro, uova, tonno, ravanelli
« Pan Bagnat » : lechuga, tomate, huevo duro, Atun, rabanos
11. **Saumon** : Saumon Fumé, Salade.....**6 €**
Smoked salmon, green salad
Salmone affumicato, insalata
Salmon ahumado y lechuga
12. **Magret** : Magret de Canard Fumé, Salade.....**6 €**
Smoked fillet of duck and green salad
Petto d'anatra affumicato, insalata
Filete de pato ahumado, lechuga
13. **Magret Fromage** : Magret de Canard Fumé, Salade, emmental **OU** chèvre **OU** camembert.....**6,50 €**
Smoked fillet of duck, green salad and choice of cheese : goat cheese or camembert or emmental
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.....7,50 €
Smoked fillet of duck, gizzards, pine kernel and green salad
Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli, insalata
Filete de pato ahumado, mollejas tibias conservadas en su manteca, pinones, lechuga
15. Foie Gras : Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit.....6 €
Duck foie gras mi-cuit
Foie gras d'anatra mi-cuit
Foie gras de pato entero mediados cuece
16. Foie Gras : Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit + Salade + aux choix : de la compotée d'oignons rouges **OU** de la confiture de figues fraîches **OU** Chutney à la figue ou mangue ou pomme ou abricot.....6,50 €
Duck foie gras with onions confit or artisanal marmalade of fresh figs or Chutney
Foie gras d'anatra con marmelatta di cipolla o marmelatta artigianale di fichi fresci o Chutney
Foie gras de pato entero mediados cuece con mermelada de cebollas rojas o mermelada de higos frescos o chutney de higos, mango, manzana o de albaricoque
17. Spécial Dany : Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit, Salade, Magret de Canard Fumé.....7,50 €
Duck foie gras, green salad and smoked fillet of duck
Foie gras d'anatra, insalata, petto d'anatra affumicato
Foie gras de pato entero, lechuga, filete de pato ahumado
18. Le Lafitte : Magret de Canard Cuisiné Fourré au Foie Gras.....7,50 €
Duck Breast Filled with foie gras
Petto d'anatra succinato imbotito al foie gras d'anatra, insalata
Filete de pato cocido relleno de Foie gras
19. Saumon Fromage : Saumon Fumé, Salade, Fromage de Chèvre.....7 €
Smoked salmon, green salad and goat cheese
Salmone affumicato, insalata e formaggio di capra
Salmon ahumado, lechuga, queso de cabra
20. Le Périgourdin Fromage : Magret Fumé, Gésiers Confits tièdes, Pignons, Salade + emmental **OU** chèvre **OU** camembert.....8 €
Smoked fillet of duck, gizzards, pine kernel, green salad and cheese
Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli, insalata e formaggio
Filete de pato ahumado, mollejas tibias conservadas en su manteca, pinones, lechuga, camembert, queso de cabra o queso de gruyere
21. Truffe : Fromage à la Truffe, Tomate, Salade.....5,50 €
Tomatoes and toma cheese in olive oil with Truffle and green salad
Toma sott'olio di oliva con Tartufo, pomodoro e insalata verde
Lechuga, tomate, queso con trufa
22. Truffe Magret : Fromage à la Truffe, Magret de Canard, Salade.....7,50 €
Smoked fillet of duck, cheese in olive oil with Truffle and green salad
Petto d'anatra affumicato, toma sott'olio di olive con tartufo, insalata verde
Lechuga, filete de pato ahumado y queso con trufa
23. Truffe Saumon : Fromage à la Truffe, Salade, Saumon Fumé.....8 €
Smoked salmon, toma cheese in olive oil with Truffle and green salad
Salmone affumicato, toma sott'olio di oliva con tartufo, insalata verde
Lechuga, Salmon ahumado y queso con trufa
24. Truffe Gésiers : Salade, Magret de Canard Fumé, Gésiers Tièdes, Pignons, Fromage à la Truffe.....9 €
Smoked fillet of duck, gizzards, toma cheese in olive oil with Truffle, green salad and pine kernel
Petto d'anatra affumicato, gozzo, pinoli insalata e toma sott'olio con Tartufo
Lechuga, filete de pato ahumado, mollejas tibias conservadas en su manteca, pinones, queso con trufa
25. Fruit fourrée au foie gras : **Figue ou Fraise** fourrée au foie gras, Salade, Magret de Canard Fumé.....7,50 €
Figs or Strawberry filled with Foie Gras and Sauternes, Green Salad, Smoked fillet of duck
Fichi con il Foie Gras e Sauternes, Fragola con il foie gras, Insalata, Petto d'anatra affumicato
Fruta rellena de Foie Gras, lechuga, filetle de pato ahumados

Idée gourmande : Confiture de figues **ou** confit d'oignons **ou** Chutney dans le sandwich de votre choix.....0,50 €
Marmalade of figs or onions confit or Chutney in the sandwich of your choice
Marmelatta di fichi o marmelatta di cippola o chutney nel panino della vostra scelta
Mermelada de higos o mermelada de cebolla o chutney en cualquier bocadillo