



BRASERIA LLENYA

POUR COMMENCER

Omelette aux champignons | 12

Croquettes mer et terre | 12

Pain rustique au levain avec fromage fondu | 17

Foie de canard avec toasts aux fruits rouges | 16

Légumes rôtis avec sauce romesco | 15

Cannelloni de chevreau laitier avec béchamel truffée | 18

"Trinxat" avec du lard et de la saucisse noire et de l'œuf | 14

Steak tartar | 18

Nouilles orientales | 12

Pain de verre avec escalivada et fromage de chèvre | 13

Endive avec grenade, fromage et vinaigrette aux noix | 10

Gyoza de joue de porc avec sauce teriyaki maison | 12

Salmon tartare | 18

SOUPES

Escudella | 12

Soupe à l'oignon | 10

Soupe aux boulettes de viande | 10



PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

Entrecôte de 1 kg des Pyrénées | 50€/kg

Entrecôte de bœuf 300 gr | 23

Côte de bœuf des Pyrénées | 14

Burger de bœuf de Pallars avec du pain, du fromage, de la roquette et des pommes de terre maison | 15

Agneau | 18

Saucisse | 12

POISSONS

Turbot au four avec pommes de terre et oignon | 22

Poulpe avec parmentier de pommes de terre à la truffe | 22

Barbacue de bar | 16

RAGOÛTS

Fricassée aux champignons | 16

Pieds de porc aux navets et aux prunes | 16

Civet de cerf | 18

Morue avec ratatouille | 20

Poulet à la mode argentine | 14



DESSERTS

Ananas à la LLENYA avec de la glace au citron | 7

Choux à la crème avec glace de vanille | 6

Pain perdu avec glace au nougat | 7

Assortiment de fruits | 5

Fromage blanc au miel des Pyrénées | 5

Filiberto; Yaourt à la groseille et glace à la crème | 5

Yaourt artisanal du Pallars avec du miel ou de la confiture maison | 5

Gâteau du jour | 6

Glace à la crème, citron, vanille ou chocolat | 5

Crème catalane | 6

Pudding ou flan fait maison | 5

Fruits secs avec muscat | 5