



Todos los platos se sirven con pan del

Les Rillettes

RILLETTE DEL MAR

Rillette de Sardines aux tomates séchées – (90 gr) 7,90€ (2,4)

Rillette de sardinas con tomates secos. Sardines rillette with sun dried tomatoes

Rillette de Maquereaux à la moutarde à l ancienne (90 gr) 7,90 € (2,4,7,10,14)

Rillette de Caballa con mostaza a la antigua. Mackerel Rillette with Old-Fashioned Mustard

Rillette de Langoustine au sel Fumé de Guerlande (90 gr) 9€ (1,2,7,10,14)

Rillette de cigala con sal de Guerlande . Crayfish rillette with Guerlande Salt

Rillette de St Jacques au Noilly Prat (90 gr) 8,70 € (2,7,10)

Rillette de Vieira au Noilly Prat. Rillette of St Jacques Scallops Noilly Prat

Rillette d' Homard aux zestes de Citron (100 gr) 9 € (2,3,4,7)

Rillette de bogavante con limón .Lobster appetizer with lemon

RILLETTE DE CARNE

Rillette de Porc Périgord(90 gr) 7,50 €

Rillette de cerdo del Perigord , Périgord Porc rillette

Rillette de Canard (90 gr) 7,60 €

Rillette de pato , Duck rillette

La "105ème" Rillettes au magret de canard et au jus de truffes noire du Périgord (100gr) (1) 8,60 €

La "105ª" Rillettes de magret de pato y jugo de trufas negras del Périgord. The "105th" Duck Rillettes and black truffle juice from Périgord

Effiloché de Lapin au Thym et à l échalote ciselée (90 gr) 8 €

Desmigado de Conejo con tomillo y cebolla ((sin cerdo y alcohol)Rabbit meat finely shredded with thyme and shallots (without pork and alcohol)

Pâté de Campagnard au piment doux du Sud Ouest (90 gr) 6,6 € (3)

Paté campaña con pimienta dulce de Sud Oeste .Country Paté with South West pepper

Terrine Campagnarde au jus de Truffes du Périgord (90 gr) 7 € (3)

Terrina de campaña con Trufa del Périgord .Country terrine with truffle juice

Le « Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras) (65 gr) 8€

Paté con hígado de pato , « Fameux Papitou », duck liver pâté (30% bloc of foie gras) (3)

ALERGENOS

**1.GLÚTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LÁCTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**



LES AMIS WINE BAR

Wine Bar | Zaragoza, Spain

Curados

- Plato de Jamón DOP Guijuelo Bellota 50% Raza Ibérica (100 gr)	19,50€
- Plato de lomo Ibérico DOP Guijuelo (100gr)	14 €
- Plato de Salchichón Extra Bellota Ibérico (100 gr) de Guijuelo	7 €

Quesos

TABLA 4 QUESOS ESPAÑA **14,50 €**

- La Peral (Asturias) Vaca (**pasteurizado**)
- Mahón (Menorca) Vaca
- Cebreiro (Galicia) Vaca (**pasteurizado**)
- Zamorano (Castilla y León) Oveja

TABLA 6 QUESOS FRANCIA **16,50€**

- Fourme D´Ambert Fermier (Auvergne) Vaca (**pasteurizado**)
- Abondance (Savoie) Vaca
- Comte 18M(Franche Comté) Vaca
- Bethmale (Ariège, Pyrénées).Vaca (**pasteurizado**)
- Morbier (Franche Comté) Vaca
- Brie de Meaux (vaca)

TABLA DE 4 QUESOS FRANCIA **14,50€**

- Abondance (Savoie) vaca
- Fourme D Ambert (Auvergne) Vaca
- Comte 18 Meses (France Comté) Vaca
- Morbier (France Comté) Vaca o Queso Oveja o Cabra

TAPA DE 1 QUESO FRANCÉS O ESPAÑOL **2,95€**

ALERGENOS

**1.GLÚTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LÁCTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**



Platos Calientes

Moules à la crème, Vin blanc & Fondue de Poireaux – (380gr) (2,7,12)	15,50 €
Mejillones en salsa de nata, vino blanco y fondue de puerros - Mussels in cream sauce, white wine and leek fondue	
Parmentier à la viande de Canard confite –(380g) (1,7,)	15,50 €
Parmentier con carne de pato confitada . Parmentier with confit duck meat	
Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (420 gr) (1)	15,95 €
Cassoulet con confit de pato y salchicha de Toulouse .Cassoulet with duck confit and Toulouse sausage	
Bœuf Bourguignon (370 gr) (1,12)	15,50 €
Ternera estilo Bourguignon. Bourguignon Beef Style	
Petits Raviolis, Girolles persillées et sauce au foie gras (350 gr) (1,3,5,6,7,8,11)	15 €
Ravioli de Rebozuelos con salsa de foie gras.Chanterelles raviolis with foie gras sauce	

Platos Calientes Con Trufa

L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum) (80 gr)	5,50€ (1,3,7)
Desmigado de patata a la trufa.mashed potatoes with Saint Jean truffles (Tuber Aestivum truffles)	
L'écrasé de pommes de terre aux Truffes de la Saint Jean (Tuber Aestivum)(180 gr)	9,50€ (1,3,7)
Desmigado de patata a la trufa .Mashed potatoes with Saint Jean truffles (Tuber Aestivum truffles)	

ALERGENOS

1.GLÚTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LÁCTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS



Postres

Tarte Tatin (1,3,6,7,8)

5,50 €

Pasta brisa manzanas caramelizadas

Crèmeux Exquis de Chocolat Noir à L'Orange (3,7)

5 €

Crema de chocolate negro con naranja, The Creamy Dark Chocolate with Orange

Postres Sin Gluten

COULANT AU CHOCOLAT

5 € (3,7)

Coulant de Chocolate,, Chocolate Coulant

ALERGENOS

**1.GLÚTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA
7.LÁCTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO 10.MOSTAZA 11.SESAMO 12.SULFITOS
13.ALTRAMUZ 14.MOLUSCOS**

Puede suceder que se haya agotado alguna referencia por lo que les pedimos disculpas. Les rogamos nos informe de cualquier alergia o intolerancia que padezcan. It may happen that some reference has been exhausted for which we apologize. Please inform us of any allergies or intolerances you suffer