

LA CARTE HALLEGRIA



ENTREES

Tartare de Melon aux Amandes et Serrano en deux façons 6 €

Filets de Maquereaux sur artichaut poivrade et copeaux de parmesan, jus de cresson 6.50 €

Salade de fèves, oignons confits et Langoustines grillées au poivre de timut 9.50 €

6 huitres gratinées à l'aïoli 7.50 €

6 huitres et son verre de blanc 8.00 €

SALADE du retour de marché 10.50 €

PLATS

Filet de cabillaud, jus de rhubarbe et asperges vertes 16.50 €

Escalope de veau, condiment crème de radis rose 16.50 €

Magret de canard, pêche rôtie et foie gras poêlé 19.50 €

Tartare de bœuf coupé au couteau 19 €

Plat végétarien 14 €

DESSERTS

Panacotta et glace fromage blanc et fraise gariguetta au sirop de violette 6.50 €

Financier maison et déclinaison de cerises 6.50 €

Profiteroles chocolat fruits de saison 7.50 €

Dessert hallegria 7 €

Boules de glace de chez Antolin 2 € la boule

LES MENUS DU JOUR

Le midi : entrée- plat – dessert 17.50 €
entrée- plat ou plat- dessert 14.50€
plat du jour 11.50 €

Le soir : menu Hallegria 25.50 €

Hallegria « CHEZ VOUS »

Plats à emporter

Tous nos plats de la carte (à l'exception des desserts)

Et sur commande la veille

Foie gras « maison », figues rôties

Porcelet confit

Zarzuela « maison »

Fraisier

Plateaux à emporter

Le menu du jour à midi 15 €