



La Cassola

de la Marina

PRODUITS LOCAUX • FAITS MAISON

CUISINE CATALANE TRADITIONNELLE FAITE MAISON • OPTION SANS GLUTEN

MENU DU JOUR

Sans dessert Avec **12,00€**
dessert **13,50€**

1/2 MENU DU JOUR

1er plat (+ dessert à 1,50 €) **6,25€**
2e plat (+ 1,50 € de desserts) **7,75€**

MENU DU WEEK-END

Sans dessert Avec **16,00€**
dessert **18,00€**

PLAT DU JOUR

4,00€

JEUDI... PAELLA

Paella à la viande avec travers de porc et saucisse
Paella au poisson et aux fruits de mer Paella aux
légumes, champignons et artichauts

POULET

13,00€

PROMOTION DU POULET

Poulet, pommes de terre, aïoli, croquettes
et pain **22,50€**

PLUS D'INFORMATIONS ET
D'AUTRES LANGUES SUR...



PAELLAS ET FIDEUADES À EMPORTER 15,95 €

PAR PERSONNE

CALENDRIER

FERMÉ LE LUNDI • OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 11H À 15H30

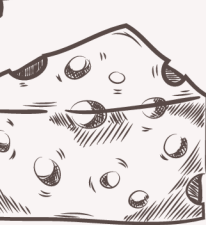
C/ ESGLÉSIA, 329 - 93 769 25 37 • C/ JOVARA, 31 - 93 167 87 91

WWW.LACASSOLA.COM

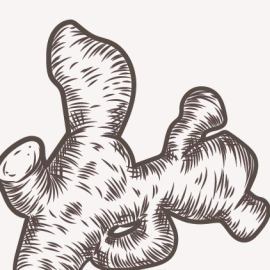


TOUS LES PLATS SONT INCLUS DANS LES MENUS

PREMIERS COURS

- 
- 
- 
- ¹ Salade de fraises avec mesclun, fromage de chèvre, mangue et noix
 - ¹ Salade de thon avec mesclun, avocat et graines grillées
 - ¹ Salade russe
 - ¹ Salade de pommes de terre aux oignons de Figueres, thon, œuf dur et poivrons piquillo
 - ¹ Salade de pâtes au pesto, tomates et fromage frais
 - ¹ Pickles de concombre, tomates et oignons nouveaux
 - ¹ Salade de pois chiches aux légumes, jambon ibérique et noix
 - ¹ Salade de lentilles aux tomates séchées, cabillaud, oignons et olives
 - ¹ Omelette de pommes de terre à l'huile d'olive et aux oignons de Figueres
 - ¹ Nouilles orientales à la sauce soja et aux légumes : poivrons vert et rouge, oignons, carottes et courgettes
 - ¹ Artichauts sautés au four avec oignons et jambon
 - ¹ Tagliatelles aux saucisses et tomates
 - ¹ Nouilles aux pois, légumes et viande hachée
 - ¹ Cannellonis à la viande maison
 - ¹ Macaronis
 - ¹ Lasagnes à la viande
 - ¹ Lasagnes aux épinards, oignons de Figueres, raisins secs et amandes

DEUXIÈME COURS

- 
- 
- 
- ² Steak de faux-filet cuit à basse température avec purée de pommes de terre, sauce aigre-douce et sésame
 - ² Burger de bœuf 100 % maison avec oignons caramélisés et pommes de terre
 - ² Burger de poulet 100 % maison avec riz au curry et poivre
 - ² Aubergines farcies à la viande, oignons de Figueres et carottes
 - ² Pommes de terre chaudes farcies à la joue de porc et gratinées à l'emmental
 - ² Filet de merlu cuit au four à l'ail et au persil
 - ² Filet de merlu en tempura
 - ² Saucisse aux haricots
 - ² Lapin au lait
 - ² Boulettes de viande maison avec samfaina
 - ² Seiche aux petits pois et pommes de terre
 - ² Filets mignons avec jambon et fromage, garnis
 - ² Poulet pané, garni
 - ² Jambon de porc, garnies
 - ² Longes de porc, garnies
 - ² Sardines marinées

JEUDI

- ² Paella aux côtes et saucisses
- ² Paella au poisson et aux fruits de mer
- ² Paella aux légumes, champignons et artichauts
- ² Fideuà au poisson et aux fruits de mer

VENDREDI

- ¹ Couscous au blanc de poulet et au curry
- ² Fideuà de poisson et de fruits de mer
- ² Fajitas de poulet aux légumes
- ² Cabillaud à la samfaina
(Supplément de 2,50 €)
- ² Gratin de cabillaud à l'aïoli
(Supplément de 2,50 €)

OFFRES SPÉCIALES DU WEEK-END

- ¹ Filet de cabillaud
- ¹ Nouilles fraîches aux cèpes et au parmesan
- ¹ Raviolis à la viande, sauce aux champignons
- ¹ Œufs farcis
- ¹ Cannellonis aux épinards à la catalane, au fromage de chèvre
- ¹ Paella de mer et de montagne (dimanche)
- ¹ Paella aux légumes, cèpes, champignons et artichauts (dimanche)
- ¹ Fideuà de poisson et de fruits de mer (dimanche)
- ² Burger 100% bœuf, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- ² Escargots sauce « La Cassola »
- ² Fricandó de bœuf
- ² Calamars farcis
- ² Jambon farci au bacon et aux dattes
- ² Poisson frais façon fruits de mer
- ² Gratin de cabillaud à l'aïoli et pommes de terre
(Supplément de 0,50 €)
- ² Cabillaud avec samfaina et pommes de terre
(Supplément de 0,50 €)
- ² Timbale pil-pil cabillaud et courgettes (dimanche)

**GRANDE VARIÉTÉ DE DESSERTS
TOUT EST FAIT MAISON**

**POSEZ-NOUS VOS
QUESTIONS !**