

“Nous voulons offrir le meilleur à nos clients, c'est pourquoi nos plats sont préparés avec des produits frais, écologiques, locaux et de la meilleure qualité.

Ouvrez le menu et choisissez tranquillement ce que vous voulez, nos chefs vous cuisineront avec beaucoup d'amour pour que vous puissiez en profiter au maximum.”

\* Tous les prix sont avec TVA.

\* Supplément terrasse: 2€ par personne

\* Pain ou pain sans gluten 1,50 €

\* Allergiques, intolérants et végétariens, consultez les plats que nous pouvons vous proposer à la carte.

# menu VEGAN

Apéritif

\* \* \*

Smoothie antioxydant à la betterave avec pomme, citron, carotte et graines  
ou  
Tartare de fromage frais (non lactique) avec salade, huile de basilic et câpres

\* \* \*

Ragoût de lentilles et seitan

ou

Deux mini-burgers: un de quinoa et un de sarrasin

ou

*Paella* de riz intégral avec légumes et algues

\* \* \*

Jus rafraîchissant de pomme, concombre, melon, citron et gingembre

ou

Un dessert à choisir parmi notre sélection de desserts vegans

25 € Boissons non comprises  
· Le menu est servi pour la table complète ·

· MENUS ·

## menu de LA MAISON À L'EAU DE MER

Apéritif

\* \* \*

Crème de légumes du jardin et huile de basilic

ou

Pâté de la maison avec pain grillé

ou

Salade tiède au fromage de chèvre

\* \* \*

*Fideuá* à la ratatouille

ou

Filet de loup de mer à la crème de champignons sauvages

ou

Blanc de poulet fermier confit à l'huile d'anis étoilé et petits légumes rôtis

ou

Civet de sanglier

\* \* \*

Chariot de pâtisseries

25 € Boissons pas comprises · 32 € Boisson incluses (2 verres de vin, de l'eau minéral et café)

· Le menu est servi pour la table complète ·

· MENUS ·

# menu DÉGUSTATION

Apéritif

\* \* \*

Pâté de la maison avec du pain grillé

\* \* \*

*Xató* de laitue avec anchois et *romesco* sauce

\* \* \*

Brandade de morue

\* \* \*

*Fideuá* de poisson et fruits de mer

\* \* \*

*Suquet* à la manière des pêcheurs (ragoût de poisson)

\* \* \*

Chariot de pâtisseries

34 € Boissons pas comprises - 40 € Boisson incluses (2 verres de vin, de l'eau minéral et café)  
· Le menu est servi pour la table complète ·

· MENUS ·

## pour COMMENCER

Jus rafraîchissant de pomme, concombre, melon, citron et gingembre .....	6
Jus vert détoxifiant avec feuille verte, pomme, citron et vert de blé .....	6
Smoothie antioxydant à la betterave avec pomme, citron, carotte et graines .....	6
Tartare de fromage frais (non lactique) avec salade, huile de basilic et câpres .....	6
Salade de laitues, fruits et graines .....	7,5
Verre de lait de graines: amandes, noix de cajou, noisettes et cacahuètes .....	6

## pour SUIVRE

<i>Risotto</i> de quinoa avec champignons et carottes rôties aux herbes .....	14
<i>Fideuá</i> de quinoa avec ratatouille et algues .....	13
Ragoût de lentilles et seitan .....	15
<i>Paella</i> de riz intégral avec légumes et algues .....	15
Aubergines farcies aux légumes glacés au four, avec une crème d'amarante .....	13
Burger au sarrasin aux légumes .....	14
Burger de quinoa, betterave, carotte et pois chiches .....	14

 Plats vegans  
 Sans gluten

\* Nous avons également des plats au menu sans protéines animales ou adaptables selon vos préférences.

## Hors-d'oeuvres FROIDS

Xatò de laitue avec anchois confits de la maison .....	8
Salade tiède de fromage de chèvre .....	7,5
Salade aux noix, herbes de la forêt et granité de Roquefort .....	7,5
Salade de coquillages de Saint Jacques avec sauce <i>ponzu</i> .....	9
Assortiment de pâtés artisanaux avec tartines grillées .....	8
Terrine de foie gras et fruits rouges .....	14

## CHAUDS

Légumes frais à la braise avec huile aux épices .....	7,5
Crème de légumes de saison et huile de basilic .....	7,5
Crème de poissons .....	10
Brandade de morue avec tartines grillées .....	8
Roulades de brandade de morue avec confit d'oignons au miel .....	7
Oeufs brouillés avec champignons sauvages et ail tendre .....	9
Coques à la vapeur .....	14
Palourdes au vin blanc .....	14
Calamars à la romaine .....	15
Langoustines sautées à l'ail et persil .....	25
Croquettes à la viande rôtie (óu) .....	7,5
Escargots rôtis façon Grand-Mère .....	14

## PÂTES et RIZ

Canneloni Fonda Caner (nous avons une option sans gluten) .....	13
Riz noir avec poissons .....	18
Fideuá de poissons, avec ou sans encre .....	16
Fideuá à la ratatouille .....	14
Riz à la casserole avec homard (mélange du poisson et viande) .....	25

















## POISSONS

Poisson au four <i>Baix Empordà</i> (dorade ou loup de mer) .....	21
Poisson sauvage ou four <i>Baix Empordà</i> .....	s/m
Filet de loup de mer à la crème des champignons sauvages .....	21
Filet de turbot avec de légumes et sauce de soja .....	23
Lotte grillée .....	23
Lotte au curry de fruits .....	22
Sole grillée avec légumes .....	25
Morue au four au poivre rose et l'oignon confits au miel .....	22
<i>Suquet</i> (Fricassée de poisson) .....	25

## VIANDES

Foie-gras sauté à la pomme et sauce garnacha avec raisins secs .....	20
Cuisses de poulet basse-cour rôti aux prunes et sa garniture .....	16
Blanc de poulet basse-cour confite à l'huile d'anis étoilé et petits légumes rôtis .....	16
Magret de canard à la sauce au vin rouge et poire .....	17
Pieds de porc farcis de viande et langoustines .....	18
Entrecôte de veau de Girona grillée, au Roquefort ou au poivre vert, et légumes .....	19
Filet de veau de Girona grillée, au Roquefort ou au poivre vert, et légumes .....	22
Filet de veau de Girona avec pomme et foie-gras à la sauce au vin .....	23
Civet de sanglier .....	16



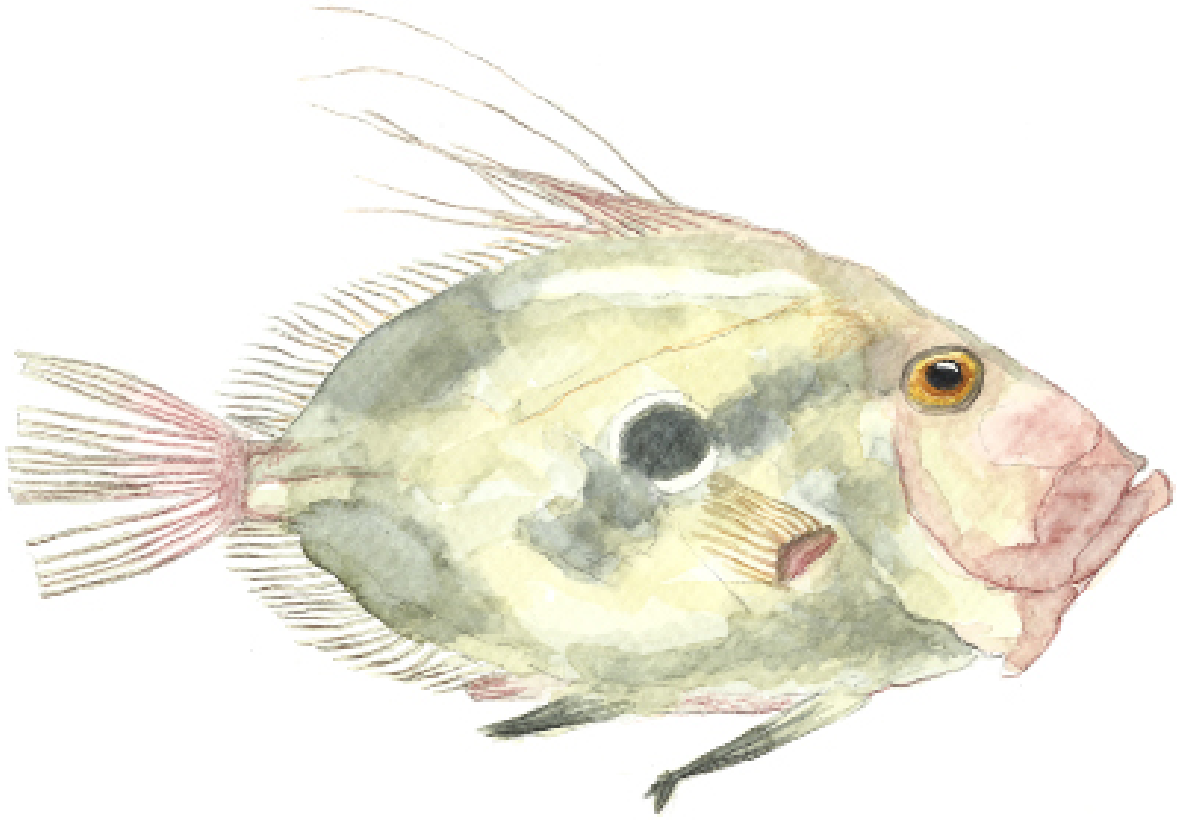
 	Jus d'orange naturel .....	5,5
 	Coupe de fruits naturels avec jus d'orange .....	7
	Boules de crème glacée .....	7
 	Puding au chia et aux fruits .....	7,9
 	Tatin à la crème de fruits secs (option sans gluten) .....	7,9
 	Truffes végétaliennes de caroube et coco, et / ou de chocolat .....	7
	Pâtisserie maison .....	7,9
	Coulant .....	7,9
	Tasse de fromage avec des baies .....	7,9
	Mousse de crème catalane .....	7,9
	Mousse de trois chocolats .....	7,9
	Mousse au citron .....	7,9



Desserts vegans

Sans gluten

\* Commandez vos desserts sans gluten lors de la commande s'il vous plaît.



"We strive to offer a memorable experience to all our customers. That's why we only use the freshest produce and the finest quality local ingredients.

Choose from our menu what you want and let our chefs prepare a delicious meal made with love for you."

\* All prices are with VAT included.

\* Terrace seating 2€

\* Side of bread 1,50€ (gluten free available)

\* Please let us know if you have any dietary restriction and we will happily accommodate it.

# VEGAN menu

Appetizer

\* \* \*

Antioxidant smoothie of beet, apple, lemon, carrot and seeds  
or  
Tartar of fresh cheese (non-lactose) with salad, basil oil and capers

\* \* \*

Stew lentils and seitan

or

Two mini burgers: one of quinoa and one of buckwheat

or

Whole-grain rice *paella* with vegetables and seaweed

\* \* \*

Refreshing juice of apple, cucumber, melon, lemon and ginger

or

Dessert to choose among our vegan desserts

25 € drink not included

· Whole table should choose the same menu ·

· MENUS ·

## menu of THE HOUSE WITH SEA WATER

Appetizier

\* \* \*

Vegetable cream from the garden with basil oil

or

Homemade pate with toasts

or

Warm goat's cheese salad

\* \* \*

*Fideuá* (noddles paella) with ratatouille

or

Sea bass fillet with mushroom sauce

or

Chicken breast cooked confit with star anise oil and vegetables

or

Wild boar civet

\* \* \*

Homemade pastry cakes

25 € drink not included · 32 € drink included (2 glasses of wine, mineral water and coffee)  
· Whole table should choose the same menu ·

· MENUS ·

# TASTING menu

Appetizer

\* \* \*

Homemade pate with toasts

\* \* \*

*Xató* salad with anchovies and *romesco* sauce

\* \* \*

Cod brandade

\* \* \*

Fish and seafood *fideuá* (noddles paella)

\* \* \*

*Suquet* of sea bass fillet at fishermen style

\* \* \*

Homemade pastry cakes

34 € drink not included - 40 € drink included (2 glasses of wine, mineral water and coffee)

· Whole table should choose the same menu ·

· MENUS ·

## **to get STARTED**

Refreshing juice of apple, cucumber, melon, lemon and ginger .....	6
Detoxifying green juice with green leaves, apple, lemon and green wheat .....	6
Antioxidant smoothie of beet, apple, lemon, carrot and seeds .....	6
Tartar of fresh cheese (non-lactose) with salad, basil oil and capers .....	6
Salad of lettuce, fruits and seeds .....	7,5
Nut milk: almond, cashew, hazelnut and peanut .....	6

## **to get FED**

Quinoa <i>risotto</i> with mushrooms and roasted carrots to the fine herbs .....	14
Quinoa <i>fideuá</i> with ratatouille and algae .....	13
Stew of lentils and seitan .....	15
Integral rice paella with vegetables and algae .....	15
Stuffed aubergines with vegetables and amaranth cream, glazed in the oven .....	13
Vegetables and buckwheat burger .....	14
Quinoa, beet, carrot and chickpea burger .....	14



Vegan dishes  
Gluten free

\* Also we have dishes from the menu without animal protein or dishes can be adapted according to your preferences.

## COLD starters

Xató salad with candied anchovies .....	8
Warm goat cheese salad .....	7,5
Salad with walnuts, forest herbs and <i>Roquefort</i> slush .....	7,5
Warm salad of scallops and mushrooms with <i>ponzu</i> sauce .....	9
Assortment of artisan pates with toasts .....	8
Terrine of foie gras and red fruits .....	14

## HOT starters

Grilled vegetables with oil of species .....	7,5
Vegetable cream from the garden with basil oil .....	7,5
Cream of shellfish and rock fish .....	10
Cod brandade with toasts .....	8
Cod brandade rolls with candied onion and honey .....	7
Scrambled eggs with mushrooms and young garlic .....	9
Steamed cockles .....	14
Clams in white wine .....	14
Roman squid .....	15
Sauteed scampi with garlic and parsley .....	25
Gluten-free meat croquettes (óu) .....	7,5
Roasted snails at grandmother's style .....	14



## PASTA and RICE

Fonda Caner cannelloni (we have a gluten-free option) .....	13
Black rice with fish and seafood .....	18
<i>Fideuá</i> (noddles paella) of fish and seafood, with or without ink .....	16
<i>Fideuá</i> (noddles paella) with ratatouille .....	14
<i>Sea and mountain rice</i> casserole with lobster .....	25

## the FISH

Scales fish baked at <i>Baix Empordà</i> style (sea bream or sea bass) .....	21
Wild scales fish baked at <i>Baix Empordà</i> style .....	s/m
Sea bass fillet with mushrooms cream .....	21
Turbot fillet on a bed of vegetables with soy sauce .....	23
Grilled monkfish .....	23
Monkfish with fruit curry .....	22
Grilled sole with vegetables .....	25
Cod with pink pepper, candied onion and honey .....	22
<i>Suquet</i> , fish light stew .....	25

## the MEAT

<i>Foie-gras</i> sauteed with apple and grenache sauce with raisins .....	20
Roast chicken drumstick with plums and garnish .....	16
Confit chicken breast with star anise oil and vegetables .....	16
Duck <i>magret</i> with red wine and pear sauce .....	17
Pork feet stuffed with meat and norway lobsters .....	18
Grilled entrecote of veal from Girona, with <i>Roquefort</i> or green pepper, and vegetables .....	19
Grilled beef steak from Girona, with <i>Roquefort</i> or green pepper, and vegetables .....	22
Beef steak from Girona with apple, <i>foie-gras</i> and wine sauce .....	23
Wild boar civet .....	16

 	Natural orange juice .....	5,5
 	Glass of natural fruits with orange juice .....	7
	Ice cream balls .....	7
 	Puding of chia and fruits .....	7,9
 	Tarte <i>tatin</i> with nuts cream (also we have a gluten-free option) .....	7,9
 	Vegan carob and coconut truffles, and/or chocolate truffles .....	7
	Homemade pastry cakes .....	7,9
	Coulant .....	7,9
	Glass of cheese with berries .....	7,9
	Catalan cream mousse .....	7,9
	Mousse of three chocolates .....	7,9
	Lemon mousse .....	7,9



Vegan desserts

Gluten free

\* Please ask for our gluten free options at the beginning of service.