



LA CARTA

Entrants

Amanida La Volaille

Mescla d'enciams de temporada, el nostre pollastre rostit, tomàquet cherry, poma verda, api, bacó cruixent i amaniment de iogurt

13.90 €

Mini torrades de blat de moro

amb pedrers rostits amb el suc del nostre pollastre, amaniment d'alvocat, ceba morada en escabets i brots de coriandre (4 u)

8.50 €

Canelons

del nostre pollastre groc rostit, amb beixamel de bolets i formatge gratinat (3 u)

12.00€

Aletes de pollastre

rostides amb maionesa d'all rostit i parmesà (6 u)

11.00 €

Nuggets cruixents de pollastre

amb amaniment de la casa (200 g)

10.90 €

El pecat de La Volaille



Picanya de bou a la brasa (220 g)

amb salsa de pebre i foie, acompanyada de patates rostides al nostre rostidor

18.50 €

Costelles de xai a la brasa

amb chimichurri de menta i festuc, acompanyades de patates rostides al nostre rostidor

26.90 €

Corbina

amb mantega de llimona i all amb risotto de patata

15.90 €



Ous

Els nostres ous són ecològics i de proximitat, de gallines criades a 1900 m d'altitud a la parròquia de Canillo (L'Ou 1900)

Ous mimosa cruixents amb maionesa de la casa

9.90 €

Cassola d'ous gratinats amb formatge i encenalls de pernil d'ànec artesanal, acompanyat de torrades de pa de pagès

13.90 €



El nostre rostidor

ACOMPANYA'L AMB LES NOSTRES GUARNICIONS

Patates fregides de la casa 5.50 €

Patates amb ceba 5.50 €
cuinades amb els suc del pollastre

Amanida estil pico de gallo 5.50 €
tomàquet, alvocat, ceba, coriandre i llimona

Arròs blanc 5.90 €

Amanida verda 5.90 €
amb enciams de temporada i vinagreta de la casa

Ració de pa (2 u) 2.50 €

LES NOSTRES SALSES

Salsa Volaille 2.30 €
Suc de cocció del nostre pollastre

Maionesa chipotle 2.30 €

Salsa cremosa de mostassa 2.60 €

Salsa de xampinyons 2.50 €

Salsa verda picant 2.30 €



POLLASTRE

Pollastre Picaverd, de creixement lent, criat de manera tradicional i ecològica entre 56 i 90 dies, cuinat al nostre rostidor Josper

 Ració 1/2 pollastre 15.90 €

 Ració pollastre sencer 30.00 €
(1,3 kg)

Pollastre groc, marinat amb la nostra mescla, rostit durant 90 minuts a temperatura constant

 Ració 1/2 pollastre 12.90 €

 Ració pollastre sencer (1 kg) 20.00 €

Magret d'ànec a la brasa 25.00 €

amb parmentier de remolatxa, salsa de cireres i cebetes glacejades

Confit d'ànec 20.50 €

amb escalunyes i salsa de magrana

Hamburguesa Crispy Chicken 17.90 €

Pa de patata, pit de pollastre arrebossat extra cruixent, maionesa de cogombrets, formatge provolone, acompanyada de les nostres patates

Pastres

Illa flotant amb crema anglesa i maduixes rostides 6.90 €

Crème brûlée de vainilla 6.90 €

Textures de xocolata 6.90 €

Valencià 4,90 €

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla artesanal

Desconstrucció de mango rostit al Josper 5,90 €



THE MENU

Starters

La Volaille Salad

Seasonal mixed greens, our roasted chicken, cherry tomatoes, green apple, celery, crispy bacon, and yogurt dressing

13.90 €

Mini corn toasts

with roasted chicken gizzards, served with chicken jus, avocado dressing, pickled red onion, and coriander sprouts (4 pcs)

8.50 €

Cannelloni

with our roasted yellow chicken, mushroom béchamel, and gratinéed cheese (3 pcs)

12.00€

Roasted chicken wings

with roasted garlic mayo and parmesan (6 pcs)

11.00 €

Crispy chicken nuggets

with house sauce (200 g)

10.90 €



La Volaille's guilty pleasure



Grilled beef picanha (220 g)

with pepper and foie gras sauce, served with roasted potatoes from our rotisserie

18.50 €

Grilled lamb chops

with mint and pistachio chimichurri, served with rotisserie roasted potatoes

26.90 €

Sea bass

with lemon garlic butter and potato risotto

15.90 €



Eggs

Our eggs are 100% organic and locally sourced, from hens raised at 1900m altitude in Canillo parish (L'Ou 1900)

Crispy mimosa eggs with house mayo

9.90 €

Gratinated eggs casserole with cheese and artisan duck ham shavings, served with rustic bread toast

13.90 €



CHICKEN

Free-range Picaverd chicken, raised traditionally and organically for 56-90 days, slow-roasted in our Josper oven

 Half chicken 15.90 €

 Whole chicken 30.00 €
(1,3 kg)

Yellow chicken, marinated in our special blend and roasted for 90 minutes at a constant temperature

 Half chicken 12.90 €

 Whole chicken (1 kg) 20.00 €

Grilled duck breast 25.00 €

with beetroot purée, cherry sauce, and glazed spring onions

Duck confit 20.50 €

with shallots and pomegranate sauce

Our rotisserie

OUR SIDE DISHES

House fries 5.50 €

Potatoes with onion 5.50 €
cooked in chicken drippings

Pico de gallo salad 5.50 €
tomato, avocado, onion, coriander and lemon

White rice 5,90 €

Green salad 5.90 €
with seasonal lettuces and house vinaigrette

Bread portion (2 pcs) 2.50 €

OUR SAUCES

Volaille Sauce 2.30 €
Chicken jus

Chipotle Mayo 2.30 €

Mustard Sauce 2.60 €

Mushroom Sauce 2.50 €

Spicy Green Sauce 2.30 €

Crispy Chicken Burger 17.90 €

Potato bun, crispy breaded chicken breast, pickle mayo, provolone cheese, served with house fries

Desserts

Floating island with crème anglaise and roasted strawberries 6.90 €

Vanilla crème brûlée 6.90 €

Chocolate textures 6.90 €

Valencian 4,90 €
Fresh orange juice with artisanal vanilla ice cream

Josper-roasted mango deconstruction 5,90 €



LA CARTA

Entradas

Ensalada La Volaille

Mix de lechugas de temporada, nuestro pollo asado, tomate Cherry, manzana verde, apio, beicon crujiente y aderezo de yogurt

13.90 €

Mini tostadas de maíz

con mollejas asadas con el jugo de pollo con aderezo de aguacate, cebolla morada curtida y brotes de cilantro (4 u)

8.50 €

Canelones

de pollo amarillo asado, con bechamel de setas y queso gratinado (3 u)

12.00€

Alitas de pollo

asadas con mayonesa de ajo rostizado y parmesano (6 u)

11.00 €

Nuggets crujientes de pollo

con aderezo de la casa (200 g)

10.90 €



El pecado de La Volaille



Picaña de bou a la brasa (220 g)

con salsa de pimienta y foie acompañado de patatas rostizadas en nuestro asador

18.50 €

Costillas de cordero a la brasa

con chimichurri de menta y pistache acompañado de patatas rostizadas en nuestro asador

26.90 €

Corvina

con mantequilla de limón y ajo con risotto de patata

15.90 €



Huevos

Nuestros huevos son totalmente ecológicos y de proximidad, de gallinas criadas a 1900 m de altura en la parroquia de Canillo (L'Ou 1900)

Huevos mimosa crujientes con la mayonesa de la casa

9.90 €

Cazuela de huevos gratinados con queso y virutas de jamón de pato elaborado 100% artesanal y casero, acompañado con torradas de pan payes

13.90 €

Nuestro asador

ACOMPAÑALO CON NUESTRAS GUARNICIONES

Las fritas de la casa 5.50 €

Patatas con cebolla 5.50 €
cocinadas en los jugos del pollo

Ensalada estilo pico de gallo 5.50 €
tomate aguacate, cebolla, cilantro, aguacate y limón

Arroz blanco 5.90 €

Ensalada verde 5.90 €
con lechugas de la temporada y la vinagreta de la casa

Ración de pan (2 u) 2.50 €

NUESTRAS SALSAS

Salsa Volaille 2.30 €
Jugo de cocción de nuestro pollo

Mayonesa-chipotle 2.30 €

Cremoso de Mostaza 2.60 €

Salsa de Champiñones 2.50 €

Salsa verde picante 2.30 €



POLLO

Pollo de corral Picaverd, de crecimiento lento criado de manera tradicional y ecológica de 56 a 90 días, cocinado en nuestro asador Josper

 Ración 1/2 pollo 15.90 €

 Ración 1 pollo entero 30.00 €
(1,3 kg)

Pollo amarillo, marinado con nuestra mezcla, asado a 90 minutos a temperatura constante

 Ración 1/2 pollo 12.90 €

 Ración 1 pollo entero (1 kg) 20.00 €

Magret de pato a la brasa 25.00 €
con parmentier de remolacha, salsa de cerezas y cebolletas Glaseadas

Confit de pato 20.50 €
con chalotes y salsa de granada

Hamburguesa Crispy chicken 17.90 €

Pan de patata, pechuga de pollo, rebozada extra crujiente, mayonesa de penillos, queso provolone, acompañada de nuestras fritas

Pastres

Isla flotante con crema inglesa y fresas asadas 6.90 €

Crème brûlée de vainilla 6.90 €

Texturas de chocolate 6.90 €

Valenciano 4,90 €

Jugo de naranja natural con helado de vainilla artesanal

Deconstrucción de Mango asado al Josper 5,90 €



MENU

Entrées

Salade La Volaille

Mix de lechugas de temporada, nuestro pollo asado, tomate Cherry, manzana verde, apio, beicon crujiente y aderezo de yogurt

13.90 €

Mini toasts de maïs

avec gésiers rôtis dans le jus de notre poulet, sauce à l'avocat, oignon rouge mariné et pousses de coriandre (4 p)

8.50 €

Cannellonis

de notre poulet jaune rôti, béchamel aux champignons et fromage gratiné (3 p)

12.00€

Ailes de poulet

rôties avec mayonnaise à l'ail rôti et parmesan (6 p)

11.00 €

Nuggets de poulet croustillants

avec sauce maison (200 g)

10.90 €



Le péché de La Volaille



Picaña de bœuf grillée (220 g)

avec sauce au poivre et foie gras, accompagnée de pommes de terre rôties à notre rôtissoire

18.50 €

Côtelettes d'agneau grillées

avec chimichurri à la menthe et pistache, accompagnées de pommes de terre rôties à notre rôtissoire

26.90 €

Corvina

au beurre citronné à l'ail avec risotto de pomme de terre

15.90 €



Oeufs

Nos œufs sont 100% bio et locaux, provenant de poules élevées à 1900 m d'altitude dans la paroisse de Canillo (L'Ou 1900)

Œufs mimosa croustillants avec mayonnaise maison

9.90 €

Cassiolette d'œufs gratinés au fromage et copeaux de jambon de canard artisanal, accompagnée de pain de campagne grillé

13.90 €

Notre rôtissoire

NOTRES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 5.50 €

Pommes de terre et oignons 5.50 €
cuisinés dans le jus de cuisson du poulet

Salade pico de gallo 5.50 €
tomate, avocat, oignon, coriandre, citron

Riz blanc 5.90 €

Salade verte 5.90 €
avec laitues de saison et vinaigrette maison

Portion de pain (2 tranches) 2.50 €

NOS SAUCES

Salsa Volaille 2.30 €
Jus de cuisson de notre poulet

Mayonnaise au chipotle 2.30 €

Sauce moutarde 2.60 €

Sauce aux champignons 2.50 €

Sauce verte épicée 2.30 €



POULET

Poulet fermier Picaverd, à croissance lente, élevé de manière traditionnelle et écologique pendant 56 à 90 jours, rôti dans notre rôtissoire Josper

Portion 1/2 poulet 15.90 €

Portion poulet entier 30.00 €
(1,3 kg)

Poulet jaune mariné, rôti pendant 90 minutes à température constante

Portion 1/2 poulet 12.90 €

Portion poulet entier (1 kg) 20.00 €

Magret de canard 25.00 €

grillé avec parmentier de betterave, sauce aux cerises et oignons glacés

Confit de canard 20.50 €

aux échalotes et sauce à la grenade

Burger "Crispy Chicken" 17.90 €

Pain de pommes de terre, filet de poulet ultra croustillant, mayonnaise aux cornichons, fromage provolone, accompagné de frites maison

Desserts

Île flottante avec crème anglaise et fraises rôties 6.90 €

Crème brûlée à la vanille 6.90 €

Textures de chocolat 6.90 €

Valencien 4.90 €

Jus d'orange frais avec glace artisanale à la vanille

Déconstruction de mangue rôtie au Josper 5.90 €