

CAFÉTERIE

Espresso, Décaféiné 7cl	1.95€
Double café 14cl	2.60€
Cappuccino 14cl	2.80€
Thés 14cl	2.50€
■ Thé Ceylan	
■ Thé Earl Grey thé du Ceylan à la Bergamote	
■ Thé Darjeeling <i>L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling</i>	
■ Thé vert à la menthe <i>Thé vert traditionnel à la menthe</i>	
■ Thé fruits rouges <i>Thé noir associant les saveurs de cerise, framboise, mûre et fraise</i>	

Café Gourmand

4.90€

Espresso accompagné de ses mignardises du moment
Espresso served with small desserts of the moment
Expreso con delicadezas del momento

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas

Pepsi, Orangina, Lipton Ice Tea pêche, Seven Up 50cl 3.30€

Jus de fruits

Jus d'orange 100% pur jus Tropicana 20cl 3.50€

Eaux minérales

	33cl	50cl	100cl
Vittel		2.90€	4.20€
S.Pellegrino		3.20€	4.40€
Perrier	3.30€		

BIÈRES

Pression

Heineken 25cl 3.20€
Heineken 50cl 6.00€

Bouteilles

Heineken 33cl 3.90€
Desperados 33cl 3.60€
Buckler 33cl *bière sans alcool* 3.60€
Affligem 33cl 3.60€

Restaurant Route 66

Aire du Village Catalan

Tel. : 04 68 21 74 81

Accès par la Nationale

RESTAURANT



APÉRITIFS

Muscat, Martini, Suze, Rivesaltes blanc ou rosé, Banyuls Byrrh 5cl	3.40€
Kir au Chardonnay VDP Côtes Catalanes 12cl	3.40€
Sangria 14cl	2.40€

VINS BLANCS

	37.5cl	50cl	75cl
Château de JAU <i>Côtes du Roussillon AOC</i>			13.80€
Taïcha <i>Côtes du Roussillon AOC</i>	7.80€	11.50€	14.00€
Les clos de Paulilles <i>AOC Collioure</i>			25.00€
Vin de Pays des côtes Catalanes <i>Chardonnay</i>	verre 14cl 2.90€	pichet 25cl 3.90€	

VINS ROSÉS

	37.5cl	50cl	75cl
Château de JAU <i>Côtes du Roussillon AOC</i>			13.80€
Les clos de Paulilles <i>AOC Collioure</i>			25.00€
Trémoine de Rasiguères <i>Côtes du Roussillon AOC</i>		12.50€	16.50€
Listel Pink Flamingo <i>Vin de Pays des sables du Lion</i>			18.50€
Vin de Pays des côtes Catalanes <i>Cabernet Syrah Grenache</i>	verre 14cl 2.90€	pichet 25cl 3.90€	

VINS ROUGES

	37.5cl	50cl	75cl
Château de JAU <i>Côtes du Roussillon AOC</i>			13.80€
Les clos de Paulilles <i>AOC Collioure</i>			25.00€
Caramany <i>Côtes du Roussillon Village AOC</i>	9.50€	12.50€	18.50€
Vin de Pays des côtes Catalanes <i>Cabernet Merlot</i>	verre 14cl 2.90€	pichet 25cl 3.90€	
Sangria	verre 14cl 2.40€	pichet 25cl 3.20€	

CHAMPAGNE

Pommery Brut 75cl	46,50€
Pommery Brut 37,5cl	29,50€

Prix nets service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles - Novembre 2011

A LA CARTE...

ENTRÉES STARTERS - ENTRADAS

- Salade catalane aux poivrons rôtis** ■■■ 7.50€
Mesclun, poivrons et oignons rouges, anchois marinés à l'ail, tomates, œuf dur, olives
Catalan salad with the sweet peppers roasts - Ensalada catalana con pimientos asados
- Alliance de foie gras de canard et de figes** 9.90€
Duck foie gras (fattened liver) and fig alliance
Mezcla de hígado graso de pato y de higos
- Terrine vigneronne aux éclats de châtaignes à la confiture d'oignons au muscat** 7.80€
Wine grower style terrine with chestnut splinters and onion jam with muscatel wine
Terrina viñadora con pedazos de castañas a la mermelada de cebollas al moscatel
- Assiette de charcuterie Catalane** ■■■ 8.00€
Plate with various Catalan meats - *Plato de embutidos catalanes*
- Anchois marinés à l'ail en persillade** ■■■ 6.80€
sur un lit de poivrons rôtis
Anchovies marinated with garlic and parsley topped on a bed of roasted sweet peppers
Boquerones marinados con ajo y pereji en pimientos asados
- Escargots à la Catalane** ■■■ 7.20€
Catalan-style snails - *Caracoles a la catalana*
- Gratinée à l'oignon et croûtons** 6.80€
Crusty of goat cheese, onion jam with the wine of Banyuls
Crujiente de cabra a la mermelada de cebollas al de Banyuls

GRANDES ASSIETTES LARGE PLATERS MEAL - GRANDES BASES COMIDA

- Salade de chèvre chaud au miel et lardons, confiture d'oignons et toasts** 15.80€
Warm goat cheese salad with honey and lardons, onion jam and toasts
Ensalada de queso de cabra con miel y mechas, mermelada de cebollas y tostadas
- Salade gourmande** 15.80€
Mesclun, endives, gésiers de canard, magret fumé, tomates, pignons de pin, noix
Mixed salad leaves, chicories, duck gizzards, smoked duck breast, tomatoes, pine nuts, walnuts
Meszcla de varias ensaladas, endivias, mollejas de pato, magret ahumado, tomates, piñones de pan, nueces
- Assiette du village** 15.80€
Mesclun, jambon Serrano, tomates, olives, anchois marinés à l'ail, poivrons
Special salad with tomatoes, olives, anchovy and Serrano ham
Ensalada del Vilage (lechuga, tomates, aceitunas, anchoas, pimientos, jamon)
- Carpaccio de bœuf au Roquefort et aux noix** 15.80€
Beef carpaccio with Roquefort cheese and nuts
Carpaccio de buey con Roquefort y nueces
- Assiette de tapas** ■■■ 15.80€
Assortiment de charcuterie et de fruits de mer, pain à la tomate
Set of pork-butcherery and seafood (tomato bread)
Tapas variadas (tabla de charcuteria y mariscos, verduras en adobo, pan con tomate)

PLATS DISHES - CARNEY PESCADO

- Filet de loup à la crème de poivrons** 15.80€
Bass fillet with sweet pepper flavoured cream
Filete de lubina a la crema de pimientos
- Pavé de bœuf façon rossini** 16.90€
Rossini-style (with foie gras) thick beef fillet
Entrecot de vaca de manera rossini
- Magret de canard grillé** 16.90€
Grilled duck breast - *Magret de pato asado*
- Tripes à la Catalane** ■■■ 13.80€
Catalan-style tripe - *Callos a la catalana*
- Boles de Picolat** ■■■ 14.00€
«Boles de Picolat» (Catalan meat balls) - *Boles de picolat*



PARILLADES

- Parillade de poissons** 18.90€
Assortiment de poissons grillés à la plancha
Fishes grilled assortment - Plato de pescados al plancha
- Parillade de viandes** 18.90€
Assortiment de viandes grillées à la plancha (bœuf, agneau, canard)
Meat grilled assortment (beef, lam, duck)
Plato de carnes asadas (buey, cordero, pato)
- Parillade Catalane** ■■■ 18.90€
Chorizo grillé, morcillas au pignons, saucisse Catalane, seiche à la plancha, brandade de morue
Grilled chorizo, «morcillas» with pine nuts (blood pudding sausage), Catalansausage, cuttlefish a la plancha
Chorizo ahumado, morcillas a los piñones, salchicha Catalana, sepia a la plancha, Bacalao a la provenzal
- Supplément de légumes** 3.90€
Assortment of vegetables - *Plato de verduras*

Sauces d'accompagnement : Béarnaise, poivre, aioli ou Roquefort
Bearnaise, pepper, mayonnaise sauce with garlic sauce or Roquefort cheese
Salsas acompañamiento : salsa bearnesa, pimienta y alioli o salsa Roquefort

Nos viandes sont accompagnées de pommes frites et d'haricots verts
Our meats are served with French fries and French beans
Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y judias verdes

Nos poissons sont accompagnées de riz et d'haricots verts
Our fishes are served with rice and French beans
Nuestros pescados van acompañados de arroz y judias verdes

■■■ Spécialités Catalanes - *Catalan specialities - Especialidades catalanas*

LES MENUS...

EXPRESS - Combo - Fórmula 18.50€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Starter + Dish - Entrada + Plato or Dish + Dessert - o Plato + Postre

GOURMAND - Combo - Fórmula 21.50€

Entrée + Plat + Dessert
Starter - Entrada + Dish - Plato + Dessert - Postre

ENTRÉES - STARTERS - ENTRADAS

- Crème de potiron**
Cream of pumpkin - *Crema de calabaza*
- Assiette de charcuterie:** Jambon Serrano, chorizo, rosette
Plate with the various Catalan meats - *Plato de embutidos catalanes*
- Salade d'automne :** Mesclun, endives, champignons, tomates, pommes fruits, noix
Mixed salad leaves, chicories and mushrooms, tomatoes, apples, walnuts
Mezcla de varias ensaladas, endivias, hongos, tomates, manzanas, nueces
- Verrine de saumon fumé**
Smoked salmon in a stylish glass - *Frasco de salmón ahumado*

PLATS - DISHES - CARNEY PESCADO

- Seiche à la plancha avec son aioli**
Squid with garlic sauce - *Sepia a la plancha con alioli*
- Confit de canard, sauce poivre**
Duck confit with pepper sauce - *Pato salsa pimientos*
- Entrecôte grillée à la plancha**
Sirloin on the grill - *Solomillo bajo asado a la plancha*
- Blanquette de veau à la crème**
Veal «blanquette» (white stew) with cream - *Guiso de carne blanca a la crema*

DESSERTS - DESSERTS - POSTRES

- Crème Catalane maison** ■■■
Catalan cream - *Crema catalana*
- Nougat glacé et coulis de fruits rouges**
Nougat ice cream, red fruits coulis - *Turrón helado, salsa de frutas rojas*
- Tarte tatin, glace caramel fleur de sel**
Caramelised apple tart cooked upside down, caramel and pure sea salt ice cream
Pastel formado de manzanas caramelizadas cocido correza por encima, caramelo flor de sal
- Sablé aux figes, glace amande**
Figs shortbread, almond ice cream - *Polvorón a los higos, helado almendra*
- Suprême d'ananas poêlés au sucre de canne, glace caramel fleur de sel**
Pineapple slices pan-sautéed with cane sugar, caramel and pure sea salt ice cream
Suprema de piñas sartenados con caña de azúcar, helado de caramelo flor de sal

DESSERTS DESSERTS - POSTRES

- Trio de fromages** (Roquefort, manchego, chèvre) 6.50€
Cheese plate - *Plato quesos*
- Mi-cuit au chocolat** 6.90€
Melt chocolate cake - *Micui de chocolate*
- Crème Catalane maison** ■■■ 5.50€
Catalan cream - *Crema catalana*
- Entremet caramel à la fleur de sel de Guérande** 6.90€
Salted caramel cream - *Crema de caramelo flor de sal*
- Fondant pain d'épices aux fruits rouges** 6.90€
Gingerbread fondant with red fruits - *Fundando al alajú con frutas rojas*
- Suprême d'ananas poêlés au sucre de canne, glace caramel fleur de sel** 5.80€
Pineapple slices pan-sautéed with cane sugar, caramel and pure sea salt ice cream
Suprema de piñas sartenados con caña de azúcar, helado de caramelo flor de sal
- Pyjama: Flan caramel, glace fraise, chocolat, vanille, ananas, crème sucrée vanille** 6.50€
Caramel flan, strawberry ice cream, chocolate, vanilla, pineapple, vanilla flavoured sugar cream
Flan caramelo, helado de fresa, chocolate, vainilla, piña, crema azucarada vainilla
- Blanc manger à l'orange** ■■■ 6.90€
Orange flavoured «Blanc Manger» dessert - «Blanc manger» de naranja
- Faisselle et miel** ■■■ 5.50€
«Faisselle» (drained soft fresh cheese) and honey - *Encella y miel*

COUPES GLACÉES ICE CREAMS - HELADOS

- Chocolat liégeois** 5.50€
Chocolate ice cream with chocolate sauce
Helado de chocolate con nata
- Café liégeois** 5.50€
Coffee ice cream with coffee sauce - *Helado de café con nata*
- Dame blanche** 5.50€
Vanilla ice cream with coffee sauce - *Helado de vainilla con nata*
- Coupe 3 boules** 5.10€
Ice creams - Copa 3 bolas
- Café. Rhum raisins. Chocolat noir. Vanille. Noix de coco. Cassis. Fraise. Mangue. Framboise. Fruits de la passion. Pistache. Citron. Caramel fleur de sel. Amande
Coffee. Rum grapes. Black chocolate. Vanilla. Coconut. Blackcurrant. Strawberry. Mango. Raspberry. Passion fruit. Pistachio. Lemon. Caramel & pure sea salt. Almond
Café. Ron, uvas pasas. Chocolate. Vanilla. Coco. Grosella negra. Fresa. Mango. Frambuesa. Frutos de la pasion. Pistacho. Limo. Caramelo flor de sal. Almendra

Café Gourmand 4.90€

Espresso accompagné de ses mignardises du moment
Espresso served with small desserts of the moment
Expreso con delicadezas del momento

Menu des petits gourmands 7.90€

Child menu - Menú para los niños
jusqu'à 12 ans - Until 12 years - niños menores 12 años

- Steak haché ou Nuggets de poulet**
Minced beef or chicken nuggets - Carne picada o Bunuelos de pollo
- Glace ou Compote**
Ice cream or applesauce - Helado o compota de manzana
- Soda 25cl ou Vittel 25cl
Soft drink or mineral water 25cl - *Bebida*