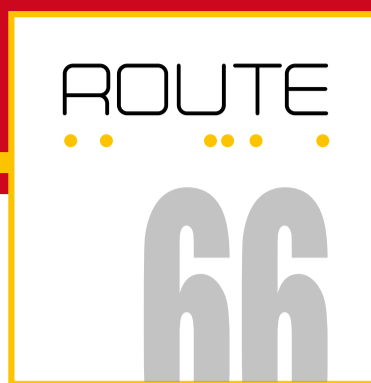


# RESTAURANT



## A LA CARTE...

### ENTRÉES - STARTERS - ENTRADAS

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

### GRANDES ASSIETTES - LARGE PLATERS MEAL - GRANDES BASES COMIDA

<b>Salade de chèvre chaud au miel et lardons, confiture d'oignons et toasts</b> Warm goat cheese salad with honey and lardoons, onion jam and toasts <i>Ensalada de queso de cabra con miel y mechas, mermelada de cebollas y tostadas</i>	15.80€
<b>Salade gourmande</b> 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 <i>Mezcla de varias ensaladas, endivias, mollejas de pato, magret ahumado, tomates, piñones de pan, nueces</i>	15.80€
<b>Assiette du village</b> Mesclun, jambon Serrano, tomates, olives, anchois marinés à l'ail, poivrons Special salad with tomatoes, olives, anchovy and Serrano ham <i>Ensalada del Village (lechuga, tomates, aceitunas, anchoas, pimientos, jamon)</i>	15.80€
<b>Carpaccio de bœuf au Roquefort et aux noix</b> Beef carpaccio with Roquefort cheese and nuts <i>Carpaccio de buey con Roquefort y nueces</i>	15.80€
<b>Assiette de tapas</b> <b>■■■</b> Assortiment de charcuterie et de fruits de mer, pain à la tomate Set of pork-butcher and seafood (tomato bread) <i>Tapas variadas (tabla de charcuteria y mariscos, verduras en adobo, pan con tomate)</i>	15.80€

### PLATS - DISHES - CARNEY PESCADO

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

### PARILLADES

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

### DESSERTS - DESSERTS - POSTRES

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

### COUPES GLACÉES - ICE CREAMS - HELDOS

<b>Chocolat liégeois</b> Chocolate ice cream with chocolate sauce <i>Helado de chocolate con nata</i>	5.50€
<b>Café liégeois</b> Coffee ice cream with coffee sauce - <i>Helado de café con nata</i>	5.50€
<b>Dame blanche</b> Vanilla ice cream with coffee sauce - <i>Helado de vainilla con nata</i>	5.50€
<b>Coupe 3 boules</b> Ice creams - <i>Copa 3 bolas</i> 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, Vanille, 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, Pistachó, Limo, Caramelo flor de sal, Almendra	5.10€

## 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 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 figues, 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*

**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 - *Garne 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*

**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 accompagnés 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 catalanes*



### CAFÉTERIE

Espresso, Décaféiné 7cl	1.95€
Double café 14cl	2.60€
Cappuccino 14cl	2.80€
Thés 14cl : Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Vert menthe, fruits rouges	2.50€

### Café Gourmand 4.90€

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

### BOISSONS FRAÎCHES

	20cl	25cl	33cl	50cl	100cl
Pepsi, Orangina, Lipton Ice Tea, Seven Up				3.30€	
Jus d'orange 100% pur jus Tropicana	3.50€				
Vittel				2.90€	4.20€
S.Pellegrino				3.20€	4.40€
Perrier			3.30€		
Heineken pression		3.20€		6.00€	
Heineken			3.90€		
Buckler bière sans alcool			3.60€		
Desperados			3.60€		
Affligem			3.60€		

### 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 Côtes du Roussillon AOC			13.80€
Taïcha Côtes du Roussillon AOC	7.80€	11.50€	14.00€
Les clos de Paulilles AOC Collioure			25.00€
Vin de Pays des côtes Catalanes Chardonnay	verre 14cl 2.90€	pichet 25cl 3.90€	

### VINS ROSÉS

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

### VINS ROUGES

	37.5cl	50cl	75cl
Château de JAU Côtes du Roussillon AOC			13.80€
Les clos de Paulilles AOC Collioure			25.00€
Caramany Côtes du Roussillon Village AOC	9.50€	12.50€	18.50€
Vin de Pays des côtes Catalanes Cabernet Merlot	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€

Restaurant  
Route 66

Aire du Village Catalan  
Tel. : 04 68 21 74 81  
Accès par la Nationale

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