

LE RESTAURANT EST ACTUELLEMENT FERME
REOUVERTURE LE VENDREDI 08 FEVRIER 2019

THE RESTAURANT IS NOW CLOSED
OPENING IN FEBRUARY 2019, ON FRIDAY THE 08TH

*LES MENUS ET CARTES CI-DESSOUS SONT A TITRE D'INFORMATION SUR LA CUISINE PROPOSEE A
L'AUBERGE ET NE REPRESENTENT EN RIEN LA CARTE DE FEVRIER 2019.*

*MENUS PROPOSED BELOW ARE AN EXEMPLE OF THE CHEF'S CUISINE,
THEY ARE IN NO WAY THE MENUS PROPOSED IN FEBRUARY 2019.*

***AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR,
LOOKING FORWARD TO WELCOMING YOU,***

MAGALIE ET PETTER TONJUM
TEL 04.68.95.85.85

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

LES ENTREES

LE FOIE GRAS €22

Escalope de foie gras poêlé, poires fraîches et noisettes torréfiées, jus réduit de canard
Pan-fried foie gras with fresh pears, roasted hazelnuts and a duck juice reduction



LE HOMARD €23

Salade de homard, crémeux de patates douces aux pois chiches, jus réduit au céleri
Lobster salad with creamy sweet potatoes, chickpeas and a celery reduction

LES HUITRES €18

Huitres de Leucate à la gelée de concombre, crème aigrelette aux poivrons
Oysters from Leucate with cucumber jelly and sweet pepper infused sour cream

LES GAMBERONIS €23

Gamberonis de Palamos rôtis,
Salade de betterave Chioggia et pommes Granny Smith
Roasted gamberonis with a beetroot and apples salad

LES SAINT-JACQUES €20

Saint-Jacques snackées, sashimis croquants,
Blanc manger de Saint-Jacques et légumes marinés
Roasted scallops with marinated vegetables and sashimi rolls

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de €500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

LES POISSONS

LA LOTTE € 25

Lotte rôtie au romarin,

Etuvée de légumes verts, petite ratatouille et jus au citron confit

Roasted monkfish with ratatouille, vegetables and a preserved lemon juice



LA SOLE € 28

Filets de sole à la mousseline de lièvre, girolles et betteraves poêlées

Fillets of sole rolled around a mousse of hare, with roasted mushrooms

LE RISOTTO € 20

Risotto au safran, choux vert à la chair de tourteau, gambas et calamar, jus d'homard

Saffron infused risotto with green cabbage, crab meat and a lobster juice

LE BAR € 27

Filet de bar sauvage grillé, pommes de terre fondantes,

Oignon rouge confit, jus de bouille

Grilled European bass, with melting potatoes and a natural cooking juice

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

LES VIANDES

LE RIS DE VEAU €28

*Escalopes de ris de veau (origine : France) juste saisies,
Tartelette fine de calçots et polenta au citron confit,
Sauce au sirop d'érable en aigre doux*

Sweetbreads of calf with sweet Catalan onions, vegetables and a syrup sauce



LE VEAU €29

*Filet de veau Rosé des Pyrénées (origine : France) juste grillé,
Pomme de terre farcie aux oignons tendres, tian moelleux de légumes,
Jus corsé au vin rouge et sauce tomate fenouil à l'anis vert*
Grilled veal fillet with stuffed potato, vegetables and a red wine reduction

L'AGNEAU €27

*Carré d'agneau des Pyrénées (origine : France) rôti au thym,
Purée de patate douce au citron confit,
Caviar d'aubergine à l'orange, légumes printaniers*

Roasted rack of lamb with mashed sweet potatoes, eggplant and spring vegetables

LE RANCH BURGER €19

Ranch Burger du Roua et ses frites
Ranch Burger with French fries

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

DEGUSTATIONS DU ROUA

€ 59 (Hors boissons)

Mise en bouche du jour



Salade de homard, crémeux de patates douces aux pois chiches, jus réduit au céleri
Lobster salad with creamy sweet potatoes, chickpeas and a celery reduction

OU

Escalope de foie gras poêlé, poires fraîches et noisettes torréfiées, jus réduit de canard
Pan-fried foie gras with fresh pears, roasted hazelnuts and a duck juice reduction



Filets de sole à la mousseline de lièvre, girolles et betteraves poêlées
Fillets of sole rolled around a mousse of hare, with roasted mushrooms

OU

*Filet de veau Rosé des Pyrénées (origine : France) juste grillé,
Pomme de terre farcie aux oignons tendres, tian moelleux de légumes,
Jus corsé au vin rouge et sauce tomate fenouil à l'anis vert*
Grilled veal fillet with stuffed potato, vegetables and a red wine reduction



Le dessert de votre choix à la carte
Your choice of dessert à la carte



Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

PLAISIRS DU ROUA

€ 47 (Hors boissons)

Mise en bouche du jour



*Saint-Jacques snackées, sashimis croquants,
Blanc manger de Saint-Jacques et légumes marinés*
Roasted scallops with marinated vegetables and sashimi rolls

OU

*Gamberonis de Palamos rôtis,
Salade de betterave Chioggia et pommes Granny Smith*
Roasted gamberonis with a beetroot and apples salad



*Lotte rôtie au romarin,
Etuvoée de légumes verts, petite ratatouille et jus au citron confit*
Roasted monkfish with ratatouille, vegetables and a preserved lemon juice

OU

*Carré d'agneau des Pyrénées (origine : France) rôti au thym,
Purée de patate douce au citron confit,
Caviar d'aubergine à l'orange, légumes printaniers*
Roasted rack of lamb with mashed sweet potatoes, eggplant and spring vegetables



Le dessert de votre choix à la carte

Your choice of dessert à la carte

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.



DOUCEURS DU ROUA

€ 32 (Hors boissons)

Brochettes de calamar et gambas grillées à la planxa
Slices of calamari and grilled jumbo shrimps

OU

Tartare de thon, crémeux de chèvre frais, picada d'olives noires et tomate séchée
Tuna tartare with a creamed mix of goat cheese, black olives and dried tomatoes

Risotto au safran, choux vert à la chair de tourteau, gambas et calamar, jus d'homard
Saffron infused risotto with green cabbage, crab meat and a lobster juice

OU

*Filet mignon de porc fermier « El Tirabuixó » (origine : Cerdagne) rôti,
Crème de potimarron, purée de céleris et salsifis à la chapelure de chorizo*
Roasted filet mignon of pork, pumpkin cream and salsify with chorizo breadcrumbs

Le dessert de votre choix à la carte
Your choice of dessert à la carte

MENU ENFANT

€ 14 (Hors boissons)

Poulet frites ou steak haché frites / Chicken filets/burger steak with fries

OU

Filet de poisson avec pâtes / Fish filet with pasta

Boules de glace / Ice-cream

Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.



LES DESSERTS

€12

LE CHOCOLAT

*Sphères de mousse au chocolat pur noir, cœur à la mangue et fruits de la passion,
Glaçage brillant et sorbet passion*

Dark chocolate and exotic fruit mousse, with a passion fruit sorbet

LE CITRON

Sablé à la crème légère de citron, meringues fondantes et croquantes, sorbet citron

Sweet biscuit with lemon cream, crusty and melting meringues and a lemon sorbet

LE CRUMBLE

Crumble aux pommes à la noisette, sauce caramel et glace vanille

Caramelized apple crumble with vanilla ice-cream

LE CROUSTILLANT

Croustillant au chocolat noir et banane et sa glace à la confiture de lait,

Sauce à la vanille de Bourbon

Banana and chocolate in a crusty pastry, with ice-cream

LES SORBETS

Fraîcheur de fruits frais et sorbets du moment

Fresh fruit with seasonal sorbets

LES FROMAGES

L'assiette de fromages



Les prix sont nets en Euro service compris.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Mastercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.

Rates in Euros, taxes included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.