

## LES ENTREES

### LE FOIE GRAS € 21

*Escalope de foie gras cuit au four, salade de choux de Bruxelles aux algues  
Sauce à la bière ambrée Cap d'Ona*

Oven-roasted foie gras with Brussels sprouts and an amber beer sauce



### LE CARPACCIO € 19

*Carpaccio de poulpe grenobloise mariné à la tomate séchée,  
Condiment aux calçots grillés*

Marinated octopus carpaccio with sweet Catalan onions

### GAMBAS ET CALAMARS € 17

*Gambas et calamars grillés à la planxa, aubergines au bouillon thaï,  
Chips de riz et vinaigrette de mangue*

Slices of calamari and grilled jumbo shrimps with a mango vinaigrette

### LES SAINT-JACQUES € 21

*Saint-Jacques grillées au caramel de betterave,  
Crèmeux de céleri rave aux noisettes et tuiles de betterave*

Grilled scallops with a creamed celery and hazel nut purée

### LE CHEVRE CHAUD € 18

*Crumble de chèvre chaud, palet de potiron, salade de pommes, noix torréfiés et raisin,  
Vinaigrette à la roquette et aux capres*

Warm goat cheese with pumpkin and a salad of roasted nuts, apple and grapes

*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

### HOMARD ET RIS DE VEAU € 29

*Demi-homard grillé et escalope de ris de veau, écrasée de vitelotte,  
Ganache de courge à la châtaigne*

Grilled half lobster and sweetbreads of calf with mashed potatoes and winter squash



### LA SOLE € 26

*Filets de sole farcis aux épinards et à l'oseille, chanterelles poêlées,  
Sauce au beurre blanc*

Fillets of sole rolled with sorrel and spinach,  
pan-fried mushrooms and a light white butter sauce

### LE BAR € 27

*Filet de bar sauvage mariné aux graines de fenouil, émulsion de soupe de roche, Rouleau  
de ratatouille à la courgette beurre et aubergines fondantes*

Grilled fennel-marinated European seabass,  
with ratatouille, eggplant and a rock soup emulsion

### LA LOTTE € 22

*Médailles de lotte au curry vert, bohémienne de légumes*

Roasted monkfish with a green curry sauce and vegetables

*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 FILET MIGNON € 22

*Filet mignon de cochon fermier « El Tirabuixo » (origine : Cerdagne)*

*Polenta aux cèpes, jus au Banyuls*

Caramelized filet mignon of suckling pig  
with a wild mushroom polenta and a Banyuls sauce



### LE ROSSINI € 29

*Filet de bœuf race Aubrac (origine : France) façon Rossini,*

*Crosnes et artichaud poivrade et ses grosses frites*

Grilled fillet of beef Rossini style with artichoke and large fries

### L'AGNEAU € 26

*Carré d'agneau des Pyrénées (origine : France) cuit en cocotte,*

*Pomme de terre boulangère, gâteau de blettes,*

*Cannelloni à la graine de moutarde, jus au thym*

Grilled saddle of lamb with melted potatoes and a thyme-infused natural juice

### LE RANCH BURGER € 21

*Ranch Burger du Roua avec oignons tendre juste saisis,*

*Fromage bleu des Pyrénées, magret séché, sauce au poivre et 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.*

## DOUCEURS DU ROUA

€ 34 (Hors boissons)

*Mise en bouche du jour*



*Gambas et calamars grillés à la planxa, aubergines au bouillon thaï,  
Chips de riz et vinaigrette de mangue*

Slices of calamari and grilled jumbo shrimps with a mango vinaigrette



*Médailles de lotte au curry vert, bohémienne de légumes*

Roasted monkfish with a green curry sauce and vegetables

OU

*Filet mignon de cochon fermier « El Tirabuixo » (origine : Cerdagne)*

*Polenta aux cèpes, jus au Banyuls*

Caramelized filet mignon of suckling pig  
with a wild mushroom polenta and a Banyuls sauce



*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

€ 49 (Hors boissons)

*Mise en bouche du jour*



*Carpaccio de poulpe grenobloise mariné à la tomate séchée,  
Condiment aux calçots grillés*  
Marinated octopus carpaccio with sweet Catalan onions

OU

*Saint-Jacques grillées au caramel de betterave,  
Crèmeux de céleri rave aux noisettes et tuiles de betterave*  
Grilled scallops with a creamed celery and hazel nut purée



*Filets de sole farcis aux épinards et à l'oseille, chanterelles poêlées,  
Sauce au beurre blanc*

Fillets of sole rolled with sorrel and spinach,  
pan-fried mushrooms and a light white butter sauce

OU

*Carré d'agneau des Pyrénées (origine : France) cuit en cocotte,  
Pomme de terre boulangère, gâteau de blettes,  
Cannelloni à la graine de moutarde, jus au thym*  
Grilled saddle of lamb with melted potatoes and a thyme-infused natural juice



*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.*





## **LE BURGER DU ROUA**

**€ 27** (Hors boissons)

*Ranch Burger du Roua avec oignons tendre juste saisis,  
Fromage bleu des Pyrénées , magret séché, sauce au poivre et frites*  
Ranch Burger with French fries



*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

*Mousse de chocolat pur noir, cœur au praliné, biscuit noisette et glace chocolat*  
Black chocolate and praline mousse on a hazel nut biscuit, with chocolate ice-cream

### LES FRUITS EXOTIQUES

*Tuile croquante aux agrumes, crème légère à la pistache, granité à l'orange*  
Sesame flavored crust with a citrus fruit compotée, pistachio cream and orange granité

### LE TARTE TATIN

*Tarte tatin revisitée avec pomme, poire, bavaoise à la vanille et sablé breton,*  
*Glace vanille*

Caramelized apple pie with apples, pears and 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.*