

LES ENTREES

LE FOIE GRAS €19

Terrine de foie gras et pigeon, émulsion à l'estragon et à l'huile de noix
Foie gras and pigeon terrine, with a tarragon and nuts oil emulsion

LES SAINT-JACQUES €18

Saint-Jacques juste saisies,
Marinade de tomate verte acidulée et asperge à la vinaigrette de foie gras
Roasted scallops with asparagus and a green tomato marinade

LES TOMATES €18

Tarte fine de tomates à l'ancienne, cervelle de canut,
reduction de vinaigre balsamique
Tomato tart with fresh whipped curd cheese and a balsamic vinegar reduction

CALAMAR ET GAMBAS €17

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

LE HOMARD €23

Salade de homard européen aux légumes fondants, vinaigrette de miel
Lobster salad with honey vinegar

LE CHEVRE CHAUD €15

Déclinaison de chèvre chaud au magret fumé et au miel
Goat cheese salad

LES ESCARGOTS €16

Cromesqui d'escargots, piperade légèrement épicée, jus de persil à l'ail doux
Crusty snails with spicy vegetables and a parsley reduction

Les prix sont nets en Euro hors service.

Paiements autorisés : Visa, Maestro, Matercard, ANCV et espèces (sauf billets de € 500). Chèques bancaires refusés.
Rates in Euros, taxes included, service not included. Visa, Maestro, Mastercard and cash (except €500 bills) accepted.

LES POISSONS

LE BAR €25

*Filet de bar cuit à la planxa,
Légumes d'été cuits en cocotte, jus de cuisson au citron confit*
Sea bass filet with mixed vegetables and a preserved lemon reduction

LE CABILLAUD €23

*Filet de cabillaud en croûte d'oignons rouges au sésame et citron vert,
Calçots et tomates vertes grillés, jus de fenouil et citron vert*
Cod fillet with grilled green tomatoes, Catalan onions and a lime and fennel juice

LE HOMARD €27

Demi-homard européen grillé au beurre de basilic, légumes verts de saison
Grilled half lobster with basil butter and season vegetables

LES SAINT-JACQUES €24

*Saint-Jacques cuites à la planxa, compotée de rhubarbe et jambon cru,
Légumes fondants et beurre blanc*
Roasted scallops with slices of ham and vegetables in a white butter sauce

LES VIANDES

LA COTE DE BŒUF €34

Côte de bœuf de l'Aubrac rôtie au four, grosses frites maison
Oven-grilled rib steak with large French fries

L'AGNEAU €26

*Carré d'agneau français rôti au thym,
Gratin de pomme de terre, samossa de poivron grillé et fromage de brebis,
Jus aux olives et pistou de roquette*
Roasted rack of lamb with baked sliced potatoes
and a red sweet pepper and goat cheese samoussa

LE VEAU €28

*Filet mignon de veau français rôti au four,
Caponata d'aubergine au céleri, coulis de petits pois et jus épicé*
Roasted fillet of veal with aubergine, celery and tomato

LE TARTARE €23

*Tartare de bœuf français préparé,
Pimenté d'une inspiration du jardin avec verdure, légumes d'été et jus variés*
Steak tartare prepared with inspirations from the garden,
spring vegetables and reductions

LE RANCH BURGER €17

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

DEGUSTATIONS DU ROUA

€ 57 (Hors boissons)

Mise en bouche du jour



Salade de homard européen aux légumes fondants, vinaigrette de miel
Lobster salad with honey vinegar

OU

Terrine de foie gras et pigeon, émulsion à l'estragon et à l'huile de noix
Foie gras and pigeon terrine, with a tarragon and nuts oil emulsion



Demi-homard européen grillé au beurre de basilic, légumes verts de saison
Grilled half lobster with basil butter and season vegetables

OU

*Filet mignon de veau français rôti au four,
Caponata d'aubergine au céleri, coulis de petits pois et jus épicié*
Roasted fillet of veal with aubergine, celery and tomato



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

PLAISIRS DU ROUA

€ 41 (Hors boissons)

Mise en bouche du jour



Cromesqui d'escargots, piperade légèrement épicée, jus de persil à l'ail doux
Crusty snails with spicy vegetables and a parsley reduction

OU

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



Filet de cabillaud en croûte d'oignon rouge au sésame et citron vert,
Calçots et tomates vertes grillés, jus de fenouil et citron vert
Roasted cod fillet with grilled green tomatoes, Catalan onions and a lime and fennel juice

OU

Carré d'agneau français rôti au thym,
Gratin de pomme de terre, samossa de poivron grillé et fromage de brebis,
Jus aux olives et pistou de roquette
Roasted rack of lamb with baked sliced potatoes
and a red sweet pepper and goat cheese samoussa



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

DOUCEURS DU ROUA

€ 27 (Hors boissons)

Petite salade aux légumes, gambas et encornet grillés, coulis de poivron
Light salad with vegetables, jumbo shrimps and grilled calamari

Saint-Jacques snackées, risotto vert aux légumes, jus de poisson
Roasted scallops with risotto

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

MENU ENFANT

€ 12 (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 DESSERTS

€11

LES CERISES

*Poêlée de cerises au Banyuls,
Espuma de crème catalane aux griottes, glace vanille*
Banyuls-flavored cherries with vanilla ice-cream

LES FRUITS ROUGES

Millefeuille de fruits rouges, crème légère à la fraise
Red berries millefeuille with a light strawberry cream

LE CROUSTILLANT

*Croustillant au chocolat noir et poire et sa glace au chocolat blanc,
Sauce à la vanille de Bourbon*
Pear and chocolate in a crusty pastry, white chocolate ice-cream

LES ABRICOTS

Abricots rôtis au miel, crème à la pistache, smoothie d'abricot et rhubarbe
Apricots roasted in honey with pistachio cream and a smoothie of rhubarb and apricot

LES SORBETS

Fraicheur de fruits frais, sorbets framboise et fruit de la passion, glace vanille
Fresh fruit, raspberry and passion fruit sorbets, vanilla ice-cream

LA TARTE TATIN

Tarte tatin avec sa glace vanille et crème anglaise
Caramelized apple pie

LES FROMAGES

L'assiette de fromages