

Apéritifs du Pays

Banyuls	3.60 €	8 cl
Muscat	3.60 €	8 cl
Byrrh	4.10 €	8 cl

Verre de vin de la région

Blc moelleux Dom. du Paradis	4.50 €	12 cl
Blanc sec: Sauvignon	3.50 €	12 cl
Rouge du moment	3.50 €	12 cl
Rouge : Maury sec	4.50 €	12 cl
Rosé : La Clape	4.50 €	12 cl

Cocktail

Le Valbour (rosé pamplemousse)	5.00 €	18 cl
Spritze (Apérol-vin blanc-soda)	5.50 €	18 cl
Sangria LOLEA	4.50 €	18 cl
Américano (Campari-Martini Rge)	6.00 €	18 cl

Apéritifs

Ricard	2.50 €	2 cl
Martini blanc ou rouge	4.50 €	6 cl
Kir (mûre, cassis, pêche)	4.00 €	12 cl
Suze	4.50 €	4 cl
Campari	4.50 €	4 cl
Gin / Vodka	4.50 €	6 cl

Whisky

Baby coca	4.00 €	
Clan Campbell	4.80 €	4 cl
Jack Daniel's	5.50 €	4 cl
Chivas	5.50 €	4 cl
Aberlour 10 ans	6.00 €	4 cl
Bushmills Black Bush	6.00 €	4 cl
Black Label 12 ans	6.00 €	4 cl
Baby Clan Campbell	2.80 €	2 cl
Whisky Coca	6.00 €	

Bières bouteilles

Cap d'Ona blanche	4.50 €	33 cl
Cap d'Ona blonde	4.50 €	33 cl
Cap d'Ona ambrée	4.50 €	33 cl



Bières Pression

Pelforth Blonde Pression	3.50 €	25 cl
Sérieux Pelforth Blonde	7.00 €	50 cl
Picon Pelforth	4.10 €	25 cl
Pelforth sirop	3.60 €	25 cl
Panaché	3.50 €	25 cl
Galopin	2.00 €	12 cl



Jus de fruits artisanaux

Pomme ou Poire	4.00 €	25 cl
Myrtille		25 cl
Fraise		25 cl
Framboise		25 cl



Eaux

Sirop à l'eau	1.80 €	33 cl
compris dans le menu enfant		
menthe, fraise, citron, grenadine, pêche		
Perrier	3.20 €	33 cl
Eau plate bouteille	3.80 €	1 litre
Eau gazeuse bouteille	3.80 €	1 litre

Sodas et jus de fruits

Jus d'Abricot Granini	3.20 €	25 cl
Jus d'Ananas Granini	3.20 €	25 cl
Jus de tomate Granini	3.20 €	25 cl
Mojito sans alcool	3.20 €	25 cl
Coca Cola / Coca Light	3.20 €	33 cl
Orangina / Limonade	3.20 €	25 cl
Schweppes classique	3.20 €	25 cl
Ice Tea pêche	3.20 €	25 cl
Diabolo	3.30 €	25 cl
menthe, fraise, citron, grenadine, pêche		



Prix nets - Service inclus

Boissons alcoolisées à consommer avec modération



Menu Bistrot de Pays



15.00 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Entrée du jour + Plat du jour + Café OU Plat du jour + Dessert du jour + Café

Menu p'tit montagnard - 9.00 €

Sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron, fraise) ou jus de pomme Andros

Plat du jour ou Cordon bleu de dinde ou Filet de poisson pané
ou Steak haché du boucher ou Faux filet grillé

Garniture au choix : pomme de terre fondante, pâte, riz, légumes du jour

Nous ne proposons ni frites ni pizza

Barre glacé ou dessert du jour ou une crêpe au chocolat

Nos pommes de terre sont cuites à la vapeur puis poêlées à la graisse de canard d'où leur fondant

Sur le Parc naturel des Pyrénées catalanes, à Bolquère même, la dernière ferme du village nous fournit en viande de veau

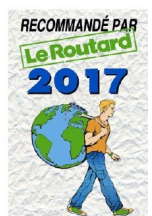
Ici les bons petits plats ne sont pas faits maison, ils sont faits dans la cuisine

« L'épouse parfaite est celle qui connaît tous les petits plats qu'adore son mari et tous les restaurants où on peut les déguster »

Nos plats peuvent contenir :

- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Œufs et produits à base d'œufs,
- Poissons et produits à base de poissons,
- Arachides et produits à base d'arachides,
- Soja et produits à base de soja,
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan,...),
- Céleri et produits à base de céleri,
- Moutarde et produits à base de moutarde,
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- Anhydride sulfureux et sulfites,
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques.,
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...).

En cas d'allergie connue, rapprochez-vous du personnel de service qui vous conseillera au mieux.



Prix nets - Service inclus

Pour commencer ou à partager



Les classiques de la maison

Foie gras poêlé servi chaud sur toast	13.50 €
Marbré de Foie gras	11.00 €
Os à moelle à partager ou à déguster seul	10.00 €
Soupe à l'oignon, toasts gratinés	7.00 €

Les entrées





Salade de crudités du jour	6.00 €
Carpaccio de tomme de brebis	6.00 €
Copeaux de jambon cru	7.00 €
Ardoise du charcutier	8.50 €
Ardoise duo (charcuterie et fromage)	10.00 €
Entrée du jour	4.00 €

Nous vendons notre foie-gras à emporter sous vide pour prolonger votre dégustation chez vous (ou à offrir)


Pour suivre



Les classiques de la maison

-  Côte de Veau de Bolquère 19.00 €
veau de la dernière ferme du village, sauce aux champignons du moment
pommes de terre fondantes et légume du jour
-  Côte de Bœuf 1kg/1.200kg découpée en salle 49.00 € pour deux
race à viande
pommes de terre fondantes et légume du jour
-  Pot au feu de canard 22.00 €
Gésier, cuisse de canard confite et tranche de foie gras poêlée
-  Jarret de porc entier Tirabuixô 20.00 €
au chou vert braisé et pommes de terre fondantes

Les plats

-  Entrecôte de bœuf 18.00 €
pommes de terre fondantes et légume du jour
- Magret de canard émincé juste grillé ou au miel 17.50 €
pommes de terre fondantes et légume du jour
- Magret de canard au foie gras poêlé 22.00 €
pommes de terre fondantes et légume du jour
- Gambas décortiquées flambées 16.00 €
riz basmati et légume du jour

Les fromages chauds

Garnis jambon cru, pomme de terre fondante et salade verte

- 1/2 Reblochon rôti - soit 240 grs. 15.00 €
- Mont d'or entier 450 grs. 21.00 €
- Mont d'or à partager avec supplément de garnitures 32.00 €

Et pour finir

Fromage

Carpaccio de tomme de brebis

6.00 €



Les classiques de la maison



Dessert croustillant crémeux à la crème de marron

7.00 €

Baba à la chantilly, ivre de rhum

7.00 €

Omelette norvégienne façon catalane flambée en salle

7.00 €

Crêpes Suzette flambées en salle

8.00 €

Les desserts

Yaourt nature ou à la vanille, avec rousquille

4.00 €

Mel y matô (caillé de vache et miel)

5.50 €

Brownie tiède au chocolat

6.00 €

Café, Déca ou Thé très gourmand

6.50 €

Cappuccino viennois très gourmand

7.50 €

Irish coffee très gourmand

10.50 €



Le coin glacé

Nougat glacé, chantilly et miel

6.50 €

Chocolat ou café liégeois

6.50 €

Dame blanche (3 boules glace vanille, chocolat chaud)

6.50 €

Glace 1 boule 2.50 €

2 boules 4.00 €

3 boules 5.50 €

Vanille - Chocolat - Café - Rhum raisin - Fraise - Citron vert

Les coupes arrangées



6.50 €

Coupe La Calme : glace café arrosée de Bailey's (crème de whisky)

Coupe Pradeilles : sorbet citron vert arrosé de Vodka (Le Colonel)

Coupe Les Airelles : sorbet fraise arrosé de liqueur de fraises des bois

Coupe La Perce neige : glace rhum raisin arrosée de rhum



Produits cuisinés maison

Prix nets - Service inclus

Café au restaurant

café expresso	1.80 €
noisette	1.80 €
crème	2.60 €
double café expresso	2.80 €
décaféiné expresso	1.80 €
déca noisette	2.80 €
déca crème	2.60 €
double déca expresso	2.80 €
cappuccino	3.10 €
chocolat chaud	3.40 €
petit chocolat chaud	2.60 €
Thé ou Infusion	2.80 €



Caféteria avec alcool

cararillo (café + cognac)	3.00 €
café bailey's	3.00 €
Irish coffee (Whisky)	6.50 €
café cramat	5.20 €
(double café flambé au rhum)	
vin chaud	3.50 €

Digestifs

	4 cl.
Cognac VS	4.80 €
Calvados fine VS	4.80 €
Armagnac 3 étoiles	4.80 €
Château de Laubade XO	5.80 €
Bas Armagnac	

Liqueurs

	4 cl.
Get 27	4.80 €
Grand Marnier	4.80 €
Bailey's	4.80 €

Eaux de vie

	4 cl.
Poire William	4.80 €
Mirabelle	4.80 €
Framboise	4.80 €
Prune	4.80 €



Prix nets - Service inclus
Boissons alcoolisées à consommer avec modération