



L'ACCENT
CATALAN
Bar à Tapas & Oenothèque

Menu

Les Saveurs du Pays Catalan

Assiette d'Anchois et Boquerones	18,50 €
<i>(Anchois et boquerones de Collioure et poivrons rouges grillés)</i>	
Assiette Catalane	19,50 €
<i>(Légumes frais cuits à la vapeur, manchego, pan con tomate y jamon, pan con tomate y boquerones, escalivade et salade)</i>	
Planxa de Charcuteries	19,50 €
<i>(Chorizo, jamon de Teruel, jamon de pata negra, fouet Catalan, oignons à l'ancienne et cornichons)</i>	
Planxa del Català	21,00 €
<i>(Chorizo, manchego semi-affiné, croûtons et aioli)</i>	
Assiette de Pata Negra	24,00 €
<i>(Jamon de pata negra y pan con tomate)</i>	

Les Paëllas

Uniquement sur Réservation 24h à l'avance
Minimum 2 couverts / Prix par personne

Paëlla de la « Terre »	19,00 €
<i>(Riz, légumes frais, chorizo, poulet, lard frais et saucisse)</i>	
Paëlla « Terre & Mer »	21,00 €
<i>(Riz, légumes frais, chorizo, poulet, palourdes, moules, crevettes, calamars et langoustines)</i>	
Paëlla de la « Mer »	23,00 €
<i>(Riz, légumes frais, palourdes, moules, crevettes, calamars et trois sortes de poissons frais du jour -selon arrivage-)</i>	
Paëlla « Royale »	34,00 €
<i>(Riz, légumes frais, palourdes, gambas, moules, crevettes, calamars, langoustines, coquilles saint-jacques et 1/2 homard)</i>	

Les Tapas « Tradition »

Pan con Tomate y Jamon	5,90 €
<i>(Jambon de Teruel sur pain aillé et tomate)</i>	
Pan con Tomate y Chorizo	5,90 €
<i>(Chorizo sur pain aillé et tomate)</i>	
Pan con Tomate y Boquerones	5,90 €
<i>(Anchois dessalés et blanchis au vinaigre, sur pain aillé et tomate)</i>	
Tortilla	4,90 €
<i>(Omelette aux pommes de terre et oignons)</i>	
Gambas à la Planxa	6,90 €
<i>(Gambas cuites à la plancha)</i>	
Seiches à la Planxa	7,90 €
<i>(Seiches fraîches cuites à la plancha)</i>	
Cassolette de Calamars	6,80 €
<i>(Calamars frais en sauce tomate)</i>	
Poêlée de Palourdes	6,90 €
<i>(Palourdes fraîches en persillade)</i>	
Escalivade	5,80 €
<i>(Légumes du soleil frais grillés -poivrons, courgettes, oignons rouges et tomates-)</i>	
Patatas Bravas	4,90 €
<i>(Pommes de terre au four et sauce aioli maison)</i>	
Joues de Porc	6,90 €
<i>(Joues de porc marinées au vin blanc et ses olives)</i>	
Emincés de Poulet	6,80 €
<i>(Emincés de poulet marinés au citron et ail)</i>	
Riz façon Paëlla	5,80 €
<i>(Riz safrané aux légumes frais)</i>	
Boles de Picoulat	6,90 €
<i>(Boulettes de viandes fraîches en sauce tomate)</i>	
Encornets Farcis	6,80 €
<i>(Calamars frais en sauce tomate farcis au riz et jambon)</i>	

Les Tapas « Emotion »

Nous vous proposons également nos **Tapas « Emotion »**, réalisés à base de produits frais, nobles et de haute qualité

Découvrez chaque semaine nos nouvelles suggestions affichées au tableau

Les Salades Fraîcheurs

Salade de Chèvre Chaud	17,50 €
<i>(Fromage de chèvre frais, toasts grillés, miel, légumes frais et mesclun)</i>	
Farandole de Légumes Chauds	18,00 €
<i>(Légumes frais -selon saison- cuits à la vapeur)</i>	
Salade Folle	19,00 €
<i>(Terrine de foie gras, magret de canard fumé, légumes frais et mesclun)</i>	
Salade de la Mer	21,00 €
<i>(Seiches fraîches, boquerones, palourdes, poissons frais du jour -selon arrivage-, légumes frais et mesclun)</i>	
Salade Terre & Mer	21,00 €
<i>(Charcuteries et poissons frais du jour -selon arrivage-, légumes frais et mesclun)</i>	

Les Fromages

Assiette de Fromages	8,50 €
<i>(Manchego affiné -brebis-, Manchego semi-affiné -chèvre, vache et brebis-, chèvre frais, miel et noix)</i>	

Perpignan, chef-lieu de la Catalogne Française...

Barcelone, chef-lieu de la Catalogne Espagnole...

A cheval sur deux pays, la Catalogne et séparée par une frontière naturelle, les Pyrénées.

Composée de quatre provinces en Espagne (Barcelone, Gérone, Lleida et Tarragone), sa partie Française (le Roussillon) fut cédée par la couronne d'Espagne à la couronne de France en 1659.

Son emblème est l'âne Catalan, « El Burro Catalan »



Les Douceurs

Crema Catalana	7,00 €
<i>(Crème aux œufs maison, cannelle, vanille et zests de citron)</i>	
Pa d'Où	7,00 €
<i>(Flan maison à la fleur d'oranger)</i>	
Glace au choix (1 boule)	2,50 €
<i>(Vanille bourbon, rhum-raisin, pistache et moka)</i>	
Supplément Chantilly	0,50 €
Sorbet au choix (1 boule)	2,50 €
<i>(Framboise, citron vert et mangue)</i>	
Supplément Chantilly	0,50 €
Dame Blanche	8,00 €
<i>(Glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison)</i>	
Brésilienne	8,00 €
<i>(Glace vanille, glace moka, chantilly, croquant et caramel)</i>	
Moelleux au Chocolat	8,50 €
<i>(Moelleux au chocolat maison, glace vanille et sa crème anglaise)</i>	
Café Gourmand	9,00 €
<i>(Café, mini crème catalane, sorbet framboise et mini moelleux au chocolat)</i>	
Mousse au Chocolat en Quenelles	9,00 €
<i>(Chocolat agrémenté de café et piment d'Espelette et sa crème anglaise)</i>	
Coupe de L'à-bas	9,00 €
<i>(Glace café, liqueur de crème catalane et chantilly)</i>	
Glace Pistache à l'Advocaat	9,00 €
<i>(Glace pistache, liqueur advocaat et chantilly)</i>	
La Belle Catalane	9,50 €
<i>(Sorbet mangue, sorbet framboise et vieux marc de Banyuls)</i>	

Les Cafés, Thés, Infusions & Digestifs

Cafés

Café Espresso	2,60 €
Café Long	2,60 €
Décaféiné	2,60 €
Capuccino Chantilly	3,00 €
Double Espresso	4,50 €
Café Aromatisé (Au Vieux Marc de Banyuls)	4,50 €
Café Gourmand	9,00 €
<i>(Mini crème catalane, sorbet framboise et mini moelleux au chocolat)</i>	

Thés

Thé au choix (Coffret à votre disposition)	3,50 €
--	--------

Infusions

Infusion au choix (Coffret à votre disposition)	3,50 €
---	--------

Digestifs Doux

Manzana Verde	6,00 €
Liqueur de Crème Catalane	6,00 €
Amaretto	8,00 €
Trio Catalan (Banyuls, Rivesaltes et Maury)	9,00 €

Digestifs Secs

Whisky	8,00 €
Cognac	8,00 €
Poire Williams	8,00 €
Cuarenta y Tres	8,00 €
Vieux Marc de Banyuls	8,00 €