

### カタルーニャ料理

アンチョビとボケロネスのプレート (アンチョビとコリウールボケロネスに焼いた唐辛子添え)	21,00 €
カタルーニャ料理のプレート (フレッシュな温野菜、マンチェゴ、ハムとパン・コン・トマト、ボケロネスとパン・コン・トマト、焼き野菜のサラダ、ミックスリーフサラダ)	21,50 €
農夫風プランチャ (新鮮な温野菜、チョリソ、テルエルハム、パタネグラハム、カタルーニャソーセージ、ミックスリーフサラダ)	22,50 €
カタルーニャボード (チョリソ、半成熟のマンチェゴ、クルトン、ガーリックソース)	23,00 €
塩漬け肉のプランチャ (チョリソ、テルエルハム、パタネグラハム、スモークした鴨胸肉、フォアグラを詰めて蒸し煮した鴨胸肉)	24,00 €
パタネグラハムのプレート- AOC ベジョータ・デ・ハブーゴ (パン・コン・トマトとパタネグラハム)	27,00 €

### パエリア

24時間前までにご予約ください  
2名様より承ります/下記は1名様分のお値段です

ミートパエリア (お米、新鮮な野菜、チョリソ、鶏肉、ソーセージ、ベーコン)	20.00 €
ミックスパエリア (お米、新鮮な野菜、チョリソ、鶏肉、二枚貝、ムール貝、小エビ、イカ、ラングスティヌ)	22.00 €
シーフードパエリア (お米、新鮮な野菜、二枚貝、ムール貝、小エビ、イカ、日替わりの3種類の新鮮な魚)	24.00 €
ロイヤルパエリア (お米、新鮮な野菜、二枚貝、車えび、ムラサキガイ、小エビ、イカ、ラングスティヌ、ホタテガイ、ロブスター半尾)	34.00 €

### 伝統的なタパス

ハムとパン・コン・トマト (トマトとにんにくをぬったトーストにテルエルハムをのせた料理)	5,90 €
チョリソとパン・コン・トマト (トマトとにんにくをぬったトーストにチョリソをのせた料理)	5,90 €
ボケロネスとパン・コン・トマト (トマトとにんにくをぬったトーストに酢漬けのアンチョビをのせた料理)	5,90 €
トルティージャ (ポテトとたまねぎのオムレツ)	4,90 €
車えびの鉄板焼き (車エビの鉄板焼き、蜂蜜とパセリソースを添えて)	7,20 €
車エビのパスティス・フランベ (パスティスでフランベした車エビの鉄板焼き)	7,50 €
甲イカの鉄板焼き (甲イカの鉄板焼き、パセリソースを添えて)	7,90 €
イカのカソレット (イカのトマトソース、パセリソースを添えて)	6,90 €
二枚貝の炒め物 (二枚貝をパセリソースで炒めた料理)	7,40 €
焼き野菜のサ (新鮮な地中海野菜を焼いたサラダ、コショウ、ズッキーニ、赤玉ねぎ、トマト)	6,20 €
ポテトのアイオリソース (しっかりと揚げたジャガイモに自家製のガーリックソースをかけた料理)	5,20 €
ポークチーク (白ワインで煮込んだ豚の頬肉とオリーブ)	7,90 €
鶏肉のエマンセ (薄く切った鶏肉にレモンとガーリックであえた理)	6,90 €
パエリア風ライス (サフランライスと新鮮な野菜)	5,90 €
カタルーニャ風肉だんご (自家製肉だんごをトマトソースで煮込んだ料理、キノコと子牛肉のソースを添えて)	6,90 €
カタルーニャ風タコ (タコ、トマト、ズッキーニ、ピーマン、香りづけハーブ)	6,90 €

### スペシャルタパス

スペシャルタパスのご注文も承ります  
おすすめ創作料理 (季節限定)  
今週のおすすめ料理はボードをご覧ください

### ハウススペシャル

ムール貝のアイオリソース (ムール貝にガーリックソースとパン粉をかけて焼いた料理)	9,50 €
アルジュレス風カソレット (ムール貝、二枚貝、イカ、車エビをロブスターで出汁をとったクリームソースで煮込んだ料理)	19,00 €
イベリコ黒豚のチョップ (イベリコ黒豚、プロヴァンス風トマト、サヤインゲン)	17,00 €

### 付け合わせ

温野菜の盛り合わせ (新鮮な季節の温野菜)	18,50 €
ミックスサラダ (ミックスリーフ、トマト、キュウリをヴィネグレットドレッシングであえたサラダ)	7,50 €
ルシヨン産ハーブ添えトマトサラダ (トマト、オレガノ、バジル、バニユルス産ヴィネガー、ハーブ入り天日塩)	7,50 €

### サラダ

暖かいゴートチーズのサラダ (新鮮なゴートチーズ、グリルしたトースト、蜂蜜、新鮮な野菜、ミックスリーフサラダ)	18,50 €
グルメサラダ (フォアグラのテリーヌ、スモークした鴨肉、新鮮な野菜、ミックスリーフ、ミックスリーフサラダ)	21,00 €
シーフードサラダ (甲イカ、ボケロネス、イカ、二枚貝、車エビ、小エビ、日替わりの新鮮な魚、新鮮な野菜、ミックスリーフサラダ)	23,00 €
肉とシーフードの (コールドカット、レモンをかけた鶏肉の薄切り、日替わりの新鮮な魚、車エビ、小エビ、二枚貝、新鮮)	23,00 €

### チーズ

チーズの盛り合わせ (熟成した羊乳マンチェゴ、山羊乳/牛乳/羊乳の半熟成マンチェゴ、山羊乳のフレッシュチーズ、蜂蜜、ナッツ、イチジクジャム、グリルしたトースト)	10,50 €
---	---------



L'ACCENT  
CATALAN

Bar à Tapas Gastronomique  
& Oenothèque

# ドリンクメニュー

## スパークリングワイン

	スモール	ラージ	ボトル
カヴァ・ブリュット	6,00€	10,00€	24,00€
カヴァ・ブリュット・ロゼ	6,50€	11,00€	26,00€
カヴァ・ジュベ・イ・カンパス (レゼルヴァ・スペリオラ・ファミリア)	-	-	34,00€
キール・ロワイヤル(カヴァ)	7,50€	11,50€	-
シャンパーニュ・ドゥーツ	-	-	58,00€

## アペリティフ

キール(白ワイン)	5,50€
ミユスカ・ド・リヴザルト	5,50€
モーリー	5,50€
パニユルス(赤/白)	5,50€
パステイス・アンリ・バルドゥアン	6,50€
ハウスワインサングリア(グラス)	5,50€
ハウスワインサングリア(1ℓピッチャー)	24,00€

## フルーツジュース

ペアジュース	4,50€
オレンジジュース	4,50€
ストロベリージュース	4,50€
アップルジュース	4,50€
ラズベリージュース	4,50€
ホワイトピーチジュース	4,50€
ホワイトグレープジュース	4,50€
ホワイトピーチジュース	4,50€
ルシヨン産アプリコットのジュース	4,50€

## おすすめワイン

	グラス	1/4ℓ	1/2ℓ
<b>ロゼ:</b>			
グルナッシュ・グリ-シラー、グルナッシュ・ノワール	5,50€	9,00€	16,00€
シャトー・ラスフォンズ-シラー、グルナッシュ・ノワール	5,50€	9,00€	16,00€
<b>白:</b>			
キュヴェ・パルティキュリエール-ソーヴィニオン、ヴィオニエ、シャルドネ、 マカベオ、グルナッシュ・ブラン	5,50€	9,00€	16,00€
ミユスカ・セック-ミユスカ・プティ・グレン、マスカット・オブ・アレキサンドリア	5,50€	9,00€	16,00€
シャルドネ-単一種	5,50€	9,00€	16,00€
ヴィオニエ-単一種	6,50€	11,00€	18,50€
<b>赤:</b>			
ル・ルージュ・エテルネル-シラー、カリニャン、グルナッシュ・ノワール、カベルネ・ ソーヴィニオン	5,50€	9,00€	16,00€
シャトー・ラスフォンズ-シラー、カリニャン、グルナッシュ・ノワール	5,50€	9,00€	16,00€
マス・コルネット-シラー、ムールヴェドレ、カリニャン、グルナッシュ・ノワール	6,50€	11,00€	18,50€
イヴレス・デ・サン-シラー、カリニャン、グルナッシュ・ノワール	6,50€	11,00€	18,50€

## おすすめの赤ワイン

	ボトル
シャトー・モンネール	23,00€
ピノ・ノワール	24,00€
ヴィエイユ・ヴィーニュ	26,00€
ラ・ソイフ・デ・オム	27,00€

## フレーバーワイン

	グラス	ボトル
サワーチェリーレッドワイン	5,50€	21,00€
ホワイトピーチホワイトワイン	5,50€	21,00€
ホワイトチョコレートホワイトワイン	5,50€	21,00€
グレープフルーツロゼワイン	5,50€	21,00€

## ソフトドリンク

	25 cl
コカ・コーラ	2,50€
コカ・コーラゼロ	2,50€
アイスピーチティー	2,50€
スパークリングオレンジ	2,50€
スパークリングシトロン(レモン)	2,50€
シュウェップス	2,50€

セラーには 230 種類のワインをご用意しております (ボトルのみのご提供となります)

メニューをお持ちいたしますので  
お申し付けください。

## 歴史と地理について

ペルピニャン-フランス・ピレネー=オリアンタル県の県庁所在地...

バルセロナ-スペイン・カタルーニャ州の州都...

カタロニアは、ピレネー山脈をはさんで2つの国にまたがる地域です。

スペインに属する地域はバルセロナ、ジローナ、リエイダ、タラゴナの4つの県から構成されています。フランスに属する地域(ルシヨン)は1659年にスペインからフランス王国に割譲されました。

カタルーニャ地方のシンボルは El Burro Catalan (カタランのロバ)です。



## ビール

<b>ドラフト</b>	25 cl
サン・ミゲル	5,00€

## 水

	25 cl
スティル	2,50€
パリエ・スパークリングウォーター	2,50€
	50 cl
スティル	4,50€
炭酸水	4,50€



## スイーツ

### D'Aqui

- **クレマカタラーナ** (シナモン、バニラ、焦がしたブラウンシュガーで風味を付けた自家製のクレーム・アングレーズ) **7,50 €**
- **ブラジリアンサンデー** (バニラアイスクリーム、モカアイスクリーム、ホイップクリーム、ブリトル、キャラメル) **9,00 €**
- **チョコレートラバケーキ** (自家製チョコレートラバケーキ、バニラアイスクリーム、カスタード) **9,00 €**
- **カフェ・グルマン** (コーヒーまたは紅茶またはインフュージョン、ミニクレマカタラーナ、ラズベリーのシャーベット、ミニチョコレートラバケーキ) **9,50 €**
- **レッドベリークワリのヌガー** (レッドベリークワリをかけたフロズンヌガー) **9,00 €**
- **カタルーニャサンデー** (コーヒーアイスクリーム、クレマカタラーナ リキュール、ホイップクリーム) **9,50 €**
- **バルセロナサンデー** (マンゴーシャーベット、ラズベリーシャーベット、ヴュー マールド・バニユルス) **9,50 €**
- **ピスタチオアイスクリーム、アドヴォカート入り** (ピスタチオアイスクリーム、アドヴォカート リキュール、ホイップクリーム) **9,50 €**
- **チョコレートサンデー** (バニラアイスクリーム、ホイップクリーム、自家製ホットチョコレートソース) **9,00 €**
- **ダムノワール** (ホイップクリームをトッピングしてチョコレートソースをかけたチョコレートアイスクリーム) **9,00 €**
- **アイスクリーム (1スクープ)** (バニラ パーボン、ラムレーズン、ピスタチオとモカ) **2,50 €**
- **シャーベット (1スクープ)** (ラズベリー、ライム、マンゴー) **2,50 €**
- **タルトタタン** (キャラメリゼしたりんごのアップサイドダウンタルトにバニラアイス添えて) **9,00 €**
- **バニユルス風グルマン** (バニユルス・グラン・クリュまたはマルク・ド・バニユルスにバニユルス・ブラリネを4つ添えて) **11,00 €**

コーヒー

- エスプレッソ **2,80€** 紅茶-おすすめ (セレクトボックスをご覧ください) **3,50€**
- アメリカン **2,80€** インフュージョン-おすすめ (セレクトボックスをご覧ください) **3,50€**
- デカフェ **2,80€**
- カプチーノ (ホイップクリーム入り) **3,50€**
- ダブルエスプレッソ **4,50€**
- フレーバー・コーヒー (ヴァー マー ル ド ・ バニユルス) **4,50€**
- カフェ・グルマン (コーヒー、ミニクレマカタラーナ、ラズベリーのシャーベット、ミニチョコレートラバケーキ) **9,50€**

ディジェスティブ(スウィート) - 青りんごリキュール **6,00€** - メロコトン **6,00€**

- クレンタ・イトルス **8,00€**
- アマレット **8,00€**
- リヴザルト **5,50€**
- バニユルス **5,50€**
- モーリー **5,50€**
- カタルーニャ・トリオ (バニユルス、リヴザルト、モーリー) **12,50€**
- クレマカタラーナリキュール **8,00€**

ディジェスチフ  
(ドライ)

- ウオッカ **8,50€**
- ウイスキー **8,50€**
- コニャック **8,50€**
- ボワール・ウィリアムス **8,00€**

- シャルトリューズ **8,00€**

- コアントロー **8,00€**

- アルマニャック **8,00€**

- ラム・バカルディ **8,00€**

- ヴー マー ル ド ・ バニユルス **8,50€**