

# MENU



L 'Ane Rouge  
Restaurant & Bar Tapas

## BIENVENUE à l'Ane Rouge

Notre objectif :

vous faire passer un agréable moment au sein de notre établissement et vous faire découvrir les saveurs méditerranéennes que notre terroir catalan peut offrir en termes de cuisine et de vin

Ouvert depuis maintenant 6 ans, nous vous proposons des produits de qualité et un service chaleureux et sympathique.

Notre cuisine est sans prétention, simple et généreuse, où prévalent des valeurs de convivialité et de partage.

Pour les personnes souffrant d'allergies, un tableau des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel.

Détendez-vous et laissez travailler vos papilles.

Comme on dit chez nous, BON PROFIT !!

*prix nets ttc, service compris / chèques bancaires non acceptés*

# NOS PLATEAUX

Nous vous proposons une charcuterie et des fromages de grande qualité issus d'élevages et d'artisans rigoureusement sélectionnés par la Maison IBERIANO

## FORMULE APERO 6,00 €

Bière pression ou verre de vin, saucisson, Jambon Grand Réserve, pain tomate



## PLANCHE DE FROMAGES 12,00 €

Camembert, Manchego, chèvre tendre, brebis affiné à l'huile d'olive, salade, noix, toasts grillés & confiture de figues

## PLANCHE FORESTIERE 15,50 €

Assortiment de pâtés artisanaux (3x80g), pain grillé, cornichons, fuet, salade, noix



## PLATEAU DEGUSTATION 2pers. 12,50 € 4 pers. 24,00 €

Jambon Grand Réserve, chorizo doux, saucisson, fuet, pain tomate, salade

## PLATEAU IBERIQUE 2pers. 18,00 € 4pers. 35,00 €

Palette et chorizo ibériques, lomo Duroc, Manchego, pain tomate, salade



## PLATEAU SOLO 1pers. 15,00 €

Pain tomate, Jambon Grand Réserve, melon (en saison), Pica tomates cerises & mozzarella, Lamelles de calmars, Brochette de poulet, Accras de morue, Frites maison

## PLANCHE CATALANE 2pers. 32,00 €

Jambon Grand Réserve, Pain tomate, Poivrons grillés, Anchois, Tomates mozzarella, Tempura de légumes, Moules aioli, Accras de morue, Lamelles calmars panées, Chipirones, Twisters de gambas, Frites maison



## PLANCHE ANDALOUSE 2pers. 39,00 €

Palette et chorizo ibériques, Lomo, Manchego, Chistorra, Seiches aux olives, Piments de Padron, Frites maison, Beignets de calmar, Crevettes en robe de pomme de terre, Croquettes fromage et poivron, Couteaux persillés



# TAPAS A LA CARTE

## NOS TAPAS FROIDES

1	Jambon Grand réserve & pain tomate	6,50 €
2	Palette ibérique & pain tomate	8,00 €
3	Manchego, salade & confiture de figues	5,00 €
4	Pâté & pain grillé 3 parfums au choix : - Foie de canard au magret séché - Terrine campagnarde au piment d'espelette - Terrine de volaille crémée aux raisins blonds	4,50 €
5	Duo Lomo Duroc & chorizo ibérique	5.00 €
6	Poivrons grillés marinés maison	3,50 €
7	Anchois marinés « boquerones »	4,00 €
8	Duo Melon & Jambon (selon saison)	4,50 €
9	Pica Tomates cerises & mozzarella	3,50 €
10	Pain tomate x6	3,00 €
11	Petites seiches marinées aux olives	4.50 €
12	Duo Avocat, crevettes	4,50 €

## NOS TAPAS CHAUDES

13	Asperges à la planxa	4,00 €
14	Champignons à l'aioli	3,50 €
15	Champignons au chèvre	4.00 €
16	Piments de Padron (petits poivrons frits)	4,00 €
17	Frites maison & salsa brava	3,50 €
18	Tempura de légumes variés	3,50 €
19	Chistorra (petits chorizos grillés)	4,50 €
20	Brochettes de poulet marinées x2	5,50 €
21	Toasts de chèvre x4	4,00 €
22	Demi-camembert rôti	4,50 €
23	Accras de morue x6	3,00 €
24	Beignets de calmars	3,50 €
25	Couteaux persillés	5,00 €
26	Calmars persillés	5.00 €
27	Brochettes de crevettes marinées	5.50 €
28	Moules à l'aioli	4,50 €
29	Chipirones (petits calmars panés)	4,00 €
30	Twister de gambas x 3	4,50 €
31	Crevettes en robe de pomme de terre	4,50 €
32	Lamelles de calmars panées	4,50 €
33	Assortiment de croquettes au fromage x 8	6,50 €

**Pour la rapidité du service et en cas de forte affluence, si votre choix se porte sur de nombreuses tapas, nous vous conseillons de choisir les planches Catalane et Andalouse, très variées, qui sont pour la cuisine plus rapides à monter.**

# NOS SALADES

Nos salades sont assaisonnées avec une sauce aux graines de moutarde et de la crème de balsamique

<b>SAINTE-MAURE</b>	11,00 €
Salade, tomates cerises, toasts chèvre chauds au miel, oignons, lardons, croûtons, noix	
<b>COLLIOURE</b>	11,00 €
Salade, tomates cerises, boquerones, maïs, oignons, oeuf dur, poivrons marinés	
<b>CAESAR</b>	12,00 €
Salade, tomates cerises, émincés de poulet, oeuf dur, croûtons, manchego	
<b>CAPRI</b>	12,50 €
Salade, tomates cerises, mozzarella Buratta, olives noires, herbes de Provence	
<b>BARCELONE</b>	13,00 €
Salade, tomates cerises, Jambon Grand réserve, manchego, lomo, chorizo, poivrons	
<b>EUSKAL HERRI</b>	13,00 €
Salade, tomates cerises, fromage de brebis, oeuf dur, magrets séchés, noix	
<b>EXOTIC</b>	13,00 €
Salade, tomates cerises, avocat, crevettes, ananas	

# NOS BURGERS

*Nos frites sont fraîches et maison !!  
Pain burger aux graines et céréales  
Steak haché pur boeuf 150g race Charolais façon bouchère*

<b>CLASSIC</b>	13.00 €
Salade, tomate, haché de bœuf, oignons, fromage, sauce giant	
<b>CHICKEN</b>	13,00 €
Salade, tomate, filet de poulet, oignons, fromage, sauce giant	
<b>BERGER</b>	14,00 €
Salade, tomate, haché de boeuf, oignons, chèvre, fromage, miel	
<b>CATALAN</b>	14.50 €
Salade, tomate, haché de bœuf, oignons, fromage, chorizo, crème de Manchego	
<b>FRENCHY</b>	14.50 €
Salade, tomate, haché de boeuf, oignons, fromage, camembert, miel	
<b>MADAME</b>	14.00 €
Salade, tomate, haché de boeuf, oignons, fromage, oeuf, sauce giant	
<b>ATUN</b>	14.50 €
Salade, tomate, steak thon albacore, avocat, oignons, fromage, sauce tartare	
<b>VEGAN</b>	14.00 €
Salade, tomate, steak de légumes grillés, oignons, fromage	



# NOS MENUS

## MENU MADELOC 18,00 €

Planche de charcuterie  
Pain tomate, jambon Grand réserve, fuet, saucisson  
ou  
Salade catalane  
Boquerones, poivrons marinés, oeufs, tomates

-----  
Pièce de boeuf (en fonction du marché)  
ou  
Grosses Gambas persillées ou flambées  
ou

Filet de St-Pierre sauce beurre citronné

-----  
Fondant au chocolat  
ou Panna Cotta maison  
ou 2 boules de glace

## MENU ENFANT 7,90 € (-10 ans)

Nuggets poulet maison  
ou  
Cheeseburger  
ou  
Beignets calmars

Frites ou légumes

-----  
Soda ou Sirop ou  
Caprisun ou Jus fruit

-----  
Compote ou 1 boule de glace

**Nos menus  
sont servis  
de  
12 h à 14 h  
et de  
19 h à 22 h**

## MENU CANIGOU 25,00 €

Dégustation ibérique  
Palette & chorizo ibériques, lomo Duroc, Manchego  
ou

Salade de chèvres chauds

ou

Moules gratinées à l'aioli

-----  
Magret de canard

ou

Entrecôte

ou

Assiette du pêcheur

Calmars, gambas, couteaux, moules aioli

-----  
Café gourmand

ou

Dessert au choix

# A LA CARTE

## COTE MER...

**Filet de Saint-Pierre** 17,00 €  
et sa sauce vin blanc aux amandes

**Grosses Gambas** 17,00 €  
Persillées ou flambées au pastis ou au whisky

**Assiette du pêcheur** 18,00 €  
Calmars, gambas, moules aioli, couteaux

**Parillade de la mer** 22,00 €  
Pavé de thon, filet de St Pierre, calmars, gambas moules aioli, couteaux



## COTE TERRE...

**Steak haché** 9,00 €  
Steak haché 150g pr boeuf race charolais, façon bouchère

**Tartare de boeuf au couteau** 13,00 €

**Entrecôte env.250g** 16,00 €

**Magret de canard entier** 18,00 €

Sauce maison au choix 1,00 €  
poivre / roquefort / échalotes / chèvre miel



Tous nos plats sont accompagnés de salade, frites maison ou légumes

# NOS VINS ROUGES

Vin de la maison Mas Camps MAURY AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES  
Vin au verre 15cl 3,00 € 1/4L 4,00 € 1/2L 6,00 € 1L 12,00 €

## AOP COTES DU ROUSSILLON

75 cl

**El Serrat** Domaine La Soulane Tarérach, Rodès, Vinça 12,5 %vol. 15,00 €  
Grenache noir, Syrah  
Robe grenat aux reflets violines,  
Bouquet intense de griotte, mûres, myrtilles, épices et garrigue

**Narassa** Domaine Lafage, Canet-en-roussillon 15 % vol. 24,00€  
70%Grenache, 30% Syrah  
Au nez, domine des notes de mûres, d'herbes sauvages et quelques touches de poivrées. Bouche corsée et ample, d'une rare richesse aromatique, avec des tanins soyeux et légers.

## AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES

**Château Montner** Montner 14,5 % vol. 16,00 €  
Grenache noir, Syrah et Carignan  
Au nez, arômes de fruits rouges mûrs, réglisse et épices  
En bouche, l'attaque est chaleureuse, les tanins fondus, la finale est longue

**Kar Magna** Caramany 13,5 % vol. 18,00 €  
Carignan noir, Syrah, Grenache  
Robe rouge grenat, nez intense offrant une dominante de violette  
Bouche fraîche et élégante, complétée par des notes de petits fruits rouges frais et d'épices douces

## IGP COTES CATALANES

**Cuvée du petit Rouquin** Domaine Brunet à Peyrestortes 13,5 % vol. 22,00 €  
Syrah, grenache noir, carignan  
Jolie robe cerise, gras, nez puissant confiture de griottes avec des notes torréfiées.  
En bouche puissant, élégant, explosion d'arômes, fruits rouges pain grillé

**Mataro Boy** Mas Baux Canet-en-roussillon 15 % vol. 28,00 €  
100 % mourvèdre, vin bio et vendange manuelle  
Robe puissante, grenat intense reflets rubis, nez très expressif, complexe cerise noire, figes, notes de garrigues, bouche charnue et ample

## AOP COLLIOURE

**Cornet & Cie** Caves de l'Abbé Rous, Banyuls-sur-mer 13 % vol. 28,00 €  
Robe grenat profond, senteur de fruits noirs, de réglisse, bouche minérale avec des tanins doux et affirmés.



# NOS VINS ROSES

**Vin de la maison** Mas Camps MAURY AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES  
Verre de vin 15 cl 3,00 € 1/4 L 4,00 € 1/2 L 6,00 € 1 L 12,00 €

## AOP COTES DU ROUSSILLON

75 cl

**Versant Sud** Domaine La Soulane Tarérach, Rodès, Vinça 13 % vol. 15,00 €  
Grenache noir, Syrah  
Vin intense, fruité, rose bonbon

**V de Valmy** Château Valmy, Argelès-sur-mer 12,5 % vol. 18,00 €  
Grenache noir, Syrah  
Au nez, des notes de petits fruits rouges, framboise et groseille avec des notes de bonbon anglais. En bouche, l'onctuosité et la fraîcheur caractérisent l'équilibre de ce vin.

## IGP COTES CATALANES

**Eclats de rosé** Mas Camps, Maury 12,5 % vol. 17,00 €  
Robe rose pâle, Parfums de fruits rouge acidulé, groseilles  
En bouche les arômes de framboise et fraises des bois se mêlent parfaitement.  
Belle finesse et vif en bouche

**Mauvais garçon** Domaine Serrato, Peyrestortes 13 % vol. 22,00 €  
40% Grenache noir, 33% Carignan noir, 18% Syrah, 9% Cabernet sauvignon  
Robe rose pâle, limpide avec des reflets rose bonbon. Nez frais, vif avec un côté bonbon à la fraise  
En bouche, attaque fruitée et légèrement saline.

**Miraflores** Domaine Lafage, Canet-en-roussillon 12 % vol. 24,00 €  
70 % mourvèdre 30% grenache gris  
Belle robe rouge rubis, arômes de fruits rouges et noires, tonalités boisées

**Rouge à lèvres** Mas Baux à Canet-en-roussillon 13,5 % vol. 25,00 €  
Syrah, grenache noir, carignan  
Jolie robe cerise, gras, nez puissant confiture de griottes avec des notes torréfiées.  
En bouche puissant, élégant, explosion d'arômes, fruits rouges pain grillé

## AOP COLLIOURE

**Collioure** Domaine Les Clos de Paulilles à Canet-en-roussillon 13,5 % vol. 28,00 €  
40 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 10 % Carignan  
Belle robe, parfums de petits fruits rouges avec une prédominance de fraise, une bouche toute en rondeur où les arômes fruités donnent souplesse et plaisir immédiat. Rosé à forte personnalité avec des notes de groseilles.



