



**CARTA**

## Les entrées – Entradas – Starters

- Soupe froide du jour de la maison **6,50€**  
**Cold soup of the day**  
**Sopa fría del día**
  
- Les gambas en persillade flambées au Pastis (5 pièces) **8,50€**  
**Flambé persillade king prawns with Pastis**  
**Gambones con ajo y perejil flambeados al Pastis**
  
- La salade végétarienne ( *salade verte, carottes, fricassée de poivrons, tomates, quinoa, courgette, vinaigrette au curry*) **8,00 €**  
**Vegeterian salad (green salad, carrots, stewed peppers, tomatoes, quinoa, zuchinis, curry vinaigrette)**  
**Ensalada vegetariana (hojas verdes, zanahorias, pimientos salteados, tomates, quinoa, calabacín, vinagreta al curry)**
  
- Salade à la Russe (*macédoine de petits légumes, jambon de Paris, mayonnaise*) **8,00 €**  
**Russian salad (macedoine, Paris ham, mayonnaise)**  
**Ensaladilla rusa (macedonia de verduras, jamon de Paris, mayonesa)**
  
- Melon et Pastèque, chiffonnade de jambon ibérique et émincé de magret au poivre **9,00 €**  
**Melon and watermelon, spanish ham, minced duck breast with black pepper**  
**Melon y sandía, jamon ibérico y magret de pato a la pimienta laminado**
  
- Eventail de melon et pastèque **7,00 €**  
**Selection of melon and watermelon**  
**Abanico de melon y sandía**
  
- Chiquetaille de morue et saumon fumé au citron, piment ,huile d'olive **9,50 €**  
**Cod and smoked salmon tartare seasoned with lemon , chili and olive oil**  
**Tartar de salmon ahumado y bacalao, sazonado con limon, guinda y aceite de oliva**
  
- Poivrons rôtis à l'ail, huile d'olive de Javea, sorbet tomate basilic maison **8,00 €**  
**Garlic roasted peppers, Javea olive oil, tomato and basil homemade sorbet**  
**Pimientos al ajo asados, aceite de oliva de Javea, sorbete casero de tomate y albahaca**

- Tartare de bœuf coupé au couteau , assaisonné par nos soins  
( environ 150gr) **10,50 €**  
**Homemade beef tartare**  
**Tartar de ternera cortado con cuchillo, sazonado a la manera de la casa (+- 150g)**
  
- Salade saumon façon Bellevue ( émincé de saumon poché , mayonnaise) **9,50 €**  
**Bellevue salmon salad (poached minced salmon with mayonnaise)**  
**Ensalada de salmon a la "Bellevue" (salmon escalfado y mayonesa)**
  
- Salade de tomates du jardin , mozzarella entière et basilic du potager, huile d'olive de la Marina Alta **8,00€**  
**Fresh tomato salad, whole mozzarella seasoned with basil and Marina Alta olive oil**  
**Ensalada de tomate de la huerta, mozzarella entera, albahaca y aceite de oliva de la Marina Alta**
  
- Salade de poulet mariné à la sauce chimichurri et sa verdure **9,50 €**  
**Chimichurri marinated chicken salad**  
**Ensalada de pollo marinado al chimichurri y hojas verdes**
  
- Joes de porc confites et salade verte **8,00 €**  
**Candied pork cheeks served with green salad**  
**Carrillada de cerdo confitada y hojas verdes**



## **Les plats – Los Platos – Main Course**

### **Nos spécialités françaises du Sud-Ouest** **Nuestras especialidades del Sur-Oeste de Francia** **South-West France specials**

- Tarte Tatin de foie gras du Rendez-Vous **12,00 €**  
**Rendez -Vous foie gras Tatin pie**  
**Tarta tatin de foie gras « Rendez-Vous »**

- Onglet nature ou sauce vigneronne 200 gr (origine Espagne) **13,00 €**  
**Plain or vigneronne sauce hanger steak (from Spain)**  
**Entrana nacional al natural o con salsa "vigneronne" (vino tinto y chalote)**
- Cassoulet de Toulouse maison (haricots blancs, saucisse et confit de canard) **16,00€**  
**Homemade Toulouse cassoulet (white beans, sausage and duck confit)**  
**Cassoulet de la casa (alubias blancas, salchicha y pato confitado)**



- Confit de canard maison **12,00 €**  
**Homemade duck confit**  
**Pato confitado de la casa**
- Magret entier de canard (nature ou sauce au poivre ou à l'orange ou vigneronne) **16,00 €**  
**Whole duck breast (plain or black pepper, orange or vigneronne sauce)**  
**Magret de pato entero (al natural, con salsa a la pimienta, con salsa a la naranja o con salsa al vino tinto y chalote)**
- ½ magret de canard **8,00 €**  
**Half duck breast**  
**Medio magret de pato**



## Nos viandes – Nuestras Carnes - Meats

- Entrecôte de bœuf nature **18, 50**  
€
- **Entrecot de ternera al natural**
- **Sirloin Steak**
  - ou façon Rossini (avec Foie Gras maison )  
**20,00 €**  
**Rossini style (with homemade foie gras)**  
**Rossini (con foie-gras casero)**
- Figatelles de cochon à la basquaise (sauce aux poivrons et à la tomate) **10,00**  
€
- **Basquaise porc Figatelles (pepper and tomato sauce)**  
**Figatells de cerdo a la vasca (salsa de tomate y pimientos)**
- Fondant de cochon fermier à la flamande **10,00**  
€
- **Flemish pork fondant**  
**Carrillada de cerdo de la granja a la flamenca (en salsa de cerveza)**
- Secreto de cochon ibérique au citron et à l'ail **12 ,00€**  
**Spanish porc delicacy, lemon and garlic**  
**Secreto de cerdo ibérico al limon y ajillo**
- Agneau grillé aux herbes **13,00 €**  
**Grilled lamb with herbs**  
**Cordero sazonado con hierbas a la parrilla**
- Ragoût d'agneau aux fruits séchés et douces épices **14,00 €**

**Stew of lamb with dried fruits and sweet spices**  
**Estofado de cordero con frutas deshidratadas y dulces especias**

- Tartare de bœuf coupé au couteau assaisonné par nos soins (250gr) **14,00 €**  
**Homemade beef tartare**  
**Tartar de ternera cortado con cuchillo sazonado a la manera de la casa (250g)**
  
- Parrillada de viandes ibériques et ses sauces **16,00€**  
**Fresh selection of grilled spanish meats**  
**Parrillada de carnes ibéricas y sus salsas**
  
- Brochettes de bœuf, beurre Café de Paris **15,00 €**  
**Skewers of beef, Café de Paris butter receip**  
**Brocheta de ternera, mantequilla “Café de Paris”**



## **Nos poissons – Nuestros Pescados – Fish**

- Tartare de saumon mariné au citron et aux herbes **14,00 €**  
**Lemon and herbs marinated salmon tartar**  
**Tartar de salmon marinado al limon y hierbas**
  
- Zarzuela catalane et sa piccada (lotte, filet de poisson du jour, gambas, moules, seiches dans une bisque de poissons) **16,00 €**  
**Catalan zarzuela served with piccada (monkfish, daily fish, king prawns, mussels, cuttlefish in a fish bisque)**  
**Zarzuela catalana y su picada (rape, filete de pescado del dia, gambones, mejillones y sepia en una sopa de pescado)**
  
- Parrillada de poissons du marché, crustacés et ses condiments **16,00€**  
**Fresh selection of grilled fish and shellfish, pickels**  
**Parrillada de pescados de la lonja, mariscos y sus condimentos**
  
- Bar ou Dorade entière au four à notre façon **16,00 €**  
**Oven baked whole sea bass or bream**  
**Lubina o dorada entera al horno a nuestra manera**
  
- Fricassée de seiches au chorizo **14,00 €**  
**Fricassée of cuttlefish with chorizo**  
**Salteado de sepia al chorizo**



## **Les Classiques – Los Clasicos – The Classics**

- Omelette nature ou légumes ou fromage **7,00€ ou 7,50 €**  
**Plain/vegetable/cheese omlet**  
**Tortilla a la francesa, de verduras o con queso**
  
- Plateau de fromages (vache, brebis et chèvre) **8,00€**  
**Selection of cheeses (cow, sheep and goat)**  
**Tabla de quesos (vaca, oveja y cabra)**





## **Les desserts, Postres, Deserts**

**6,50 €**

- Crème de riz au lait d'horchata et ses oranges confites  
**Rice and horchata cream, candied oranges**  
**Crema de arroz a la horchata y naranja confitada**
- Coupe Limoncello  
**Limoncello sorbet**  
**Copa Limoncello**
- Coupe de glaces maison  
**Homemade icecream**  
**Copa de helados caseros**
- La dame Blanche  
**Dame Blanche**  
**Dama Blanca**
- Nougat glacé  
**Iced nougat**  
**Turrón helado**
- Aspic de fruits frais  
**Fresh fruits « Aspic »**  
**« Aspic » de frutas frescas**
- Tarte au citron meringuée revisitée  
**Lemon meringue pie**  
**Tarta de limon merengada**

- Trifle aux fruits  
**Fruits trifle**  
**Trifle de frutas**
  
- Café liégeois  
**Liège Coffee**  
**Café de Lieja**
  
- Chocolat liégeois  
**Liège chocolate**  
**Chocolate de Lieja**
  
- Profiteroles au chocolat  
**Chocolate profiteroles**  
**Profiteroles con chocolate**
  
- Crumble aux fruits de saison parfumé au Triple Sec  
**Triple Dry fruits Crumble**  
**Fragante fruta crumble triple seco**
  
- Assiette gourmande  
**Selection of sweets**  
**Tabla de dulces**
  
- Café gourmand  
**Gourmet coffee**  
**Café gourmet**