



LA

BOQUERIA

BISTRO CATALAN



NOS TAPAS A PARTAGER

CHARCUTERIES

SOUBRESSADA - Chair à saucisse épicée au Paprika, à tartiner - Spécialité de Majorque - Env. 80g	7 €
LOMO PATA NEGRA DE BELLOTA - Filet de cochon séché - 40g	8 €
CHORIZO IBERIQUE - Saucisson de cochon ibérique, légèrement pimenté - 40g	8 €
FUET - Saucisse sèche très fine, légèrement poivrée - Spécialité de Catalogne - Env. 200g	9 €

LOS JAMONES

	40g	80g
JAMBON SERRANO RESERVA - 18 à 20 mois d'affinage	7€	12€
BRESAOLA - Viande de bœuf séchée et salée	8€	15€
JAMON PATA NEGRA - 48 mois d'affinage - Porc ibérique élevé au gland	11€	19€

TAPAS FROIDES

PAN CON TOMATE - Pain grillé tartiné de sauce tomate à l'ail et l'huile d'olive - 6 pces	5 €
HOUMOUS DE POIS CHICHE - Servi avec croûtons	7 €
POIVRONNADE - Servi avec croûtons	7 €
CREME D'ARTICHAUT TRUFFEE - Servi avec croûtons	8 €
MANCHEGO – AOP tome au lait cru de brebis affiné 12 mois	9 €
ESCALIVADE - Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de xérès - Env. 300g	10 €

TAPAS DEL MAR

ACCRAES DE MORUE - Servi avec sauce sriracha - 8 pces	9 €
CALAMARS A LA ROMAINE - Servi avec mayonnaise à l'aneth - 8 pces	9 €
CREVETTES A L'AIL - Crevettes sautées à l'ail	12 €
SEICHES EN PERSILLADE - Fricassée de seiches grillées à la plancha	14 €
POISSONS AL PIL-PIL - Cube de poisson (colin), amandes effilées, paprika fumé	14 €
TATAKI DE THON - Soja / Sésame, pickles d'oignons rouges et cébette	15 €

TAPAS DEL SOL

BEIGNETS DE COURGETTE - Servi avec mayonnaise à l'aneth - 8 pces	7 €
PATATAS BRAVAS - Pommes de terre rissolées préparées maison, servi avec sauce bravas - Env. 300g	7 €
CHAMPIGNONS PERSILLES – Champignons farcis, beurre, ail et persil	7 €
CROQUETAS - Incontournable croquette espagnole au jambon ibérique - 5 pces	8 €
PIMENT PADRON - Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin - 10 pces	8 €
CHORIZETTES GRILLÉES - Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha - Env. 150g	11 €
CHUNKS DE POULET - Panés aux cornflakes, sauce aigre douce & andalouse - 4 pces 200g	12 €
SAUCISSE CATALANE - Aioli maison	13 €

NOS PLATS

Burger Catalan (150g) - Servi avec frites et salade Bun's, steak haché, chorizo, manchego, salade, tomates, oignons, sauce andalouse	19 €
Merlan de bœuf (180g) Frites, salade, sauce poivre rouge de kampot et mezcal	23 €
Tartare de bœuf (180g) charolais - Servi avec des frites et de la salade	22 €
Magret de canard au miel & vinaigre balsamique Mousseline de patates douces et champignons poêlés	25 €
Epaules d'agneau aux citrons confites - Mousseline de patates douces et champignons poêlés	26 €
Dos de cabillaud en croûte de chorizo Petits légumes, émulsion de gingembre	25 €
Poulpe de La Boqueria - Brunoise de poivrons rouges et jaunes persillés, pommes de terre nouvelles et légumes	27 €

NOS SPECIALITES

Saucisse catalane Servi avec des patatas et une sauce aïoli	19 €
Paëlla de Marisco Riz bomba aux fruits de mer, seiches, moules, gambas, piment padron (doux)	24 €
Paëlla Mixte Riz bomba, poulet, gambas, seiches, moules, petits pois, poivrons	25 €

NOS FORMULES DU JOUR

Uniquement les midis du lundi au vendredi

Plat seul **16€** / Plat + dessert **21€**

Plat du jour cuisiné ou **Saucisse catalane** (aïoli & patatas)

Dessert du jour ou **Faisselle coulis de fruits rouges** ou **Café Gourmand** (+2€)

Enfant (-10ans) 11€

Filets de poulet pané ou **Steak haché façon bouchère** (+2€)

Accompagné de patatas

Churros Nutella ou **1 boule de Glace** ou **Sorbet au choix**

NOS DESSERTS

Saint-Marcelin entier avec salade & noix	8 €
Faisselle avec ou sans coulis de fruits rouge	6 €
Dessert du jour	6 €
Crème Catalane « Maison »	7 €
<i>Crème parfumée aux zestes d'orange et citron, cannelle et badiane</i>	
Churros Nutella	8 €
Verrine citron et crumble amande	10 €
Fondant chocolat noir 55% cœur praliné et crème anglaise	11 €
Café gourmand	11 €
<i>Expresso costadoro, crème catalane, douceur glacé, moelleux châtaigne</i>	

NOS GLACES

Coupe chocolat liegeois	10 €
<i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	
Coupe café liegeois	10 €
<i>2 boules café, 1 boule vanille, café et chantilly</i>	
Coupe glacée automnale	10 €
<i>Glace vanille, glace pop corn, pommes caramélisées, caramel et noix</i>	

1 boule : 3€ - 2 boules : 6€ - 3 boules : 8€

GLACES : Vanille, chocolat, café, pop corn

SORBETS : Citron, framboise, passion

Suppléments 1€

Coulis de fruits rouges, chocolat chaud « maison », chantilly, crème de marron

Suppléments Alcool 3€

Rhum, Vodka.

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca	2 €
Café noisette	2,2 €
Café allongé	2,2 €
Dammann Thé ou infusion - <i>Thé vert, thé vert menthe, earl grey, verveine, verveine menthe, camomille</i>	3,5 €
Double expresso	4 €
Grand crème / Cappuccino	4,4 €
Chocolat chaud	4,5 €

NOS DIGESTIFS

Manzana / Limoncello 6cl	6 €
Get 27 & Get 31 / Baileys 6cl	8 €
Aelred – Mandarine, Poire Williams, Coiron, Abricot 4cl	8 €
Eau de vie Vedrenne Poire Williams 4cl / Menthe poivrée Jacoulot 4cl	9 €
Génépi Distillerie des Alpes 4cl	9 €
Chartreuse Verte 4cl	12 €
Cognac Remy Martin VSOP 4cl	12 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération