



LA

BOOQUERIA

BISTRO CATALAN



NOS TAPAS À 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 IBÉRIQUE - 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
JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA - 15 à 20 mois d'affinage	7 €	12 €
BRESAOLA - Viande de bœuf séchée et salée	8 €	15 €
JAMÓN 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 pièces	5 €
HOUMOUS - Servi avec croûtons	7 €
POIVRONNADE - Servi avec croûtons	7 €
CRÈME D'ARTICHAUT TRUFFÉE - Servi avec croûtons	8 €
MANCHEGO - AOP tomme 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 €
BURRATINA - Tartare de tomates et pesto, servi avec croûtons	10 €

TAPAS DEL MAR

ACCRAS DE MORUE - Servis avec sauce sriracha	9 €
CALAMARS À LA ROMAINE - Servi avec mayonnaise à l'aneth - 8 pièces	9 €
CREVETTES À L'AIL - Crevettes sautées à l'ail	12 €
SEICHES EN PERSILLADE - Fricassée de seiches grillées à la plancha	14 €
TATAKI DE THON - Soja / Sésame, pickles d'oignons rouges et cébette	15 €

TAPAS DEL SOL

BEIGNETS DE COURGETTE - Servis avec mayonnaise à l'aneth - 8 pièces	7 €
PATATAS BRAVAS - Pommes de terre rissolées préparées maison, servies avec sauce bravas - Env. 300g	7 €
CROQUETAS - Les incontournables croquettes espagnoles au jambon ibérique - 5 pièces	8 €
PIMENT PADRÓN - Piments verts doux, servis frits, fleur de sel et poivre du moulin - 10 pièces	8 €
CHORIZETTES GRILLÉES - Saucisses de chorizo frais, cuites à la plancha - Env. 150g	11 €
TORTILLA - Omelette espagnole de pommes de terre & oignons	12 €
CHUNKS DE POULET - Panés aux cornflakes, sauce aigre douce & andalouse - 4 pièces 200g	12 €
SAUCISSE CATALANE - Aioli maison	13 €
FALAFELS DE POIS CHICHES - Sauce yaourt La Fageda, menthe et citron	9 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Un supplément d'un euro est appliqué pour une demande de boîte à emporter.

NOS PLATS

Burger Catalan (150g) - Servi avec frites et salade Bun's brioché, steak haché, chorizo, manchego, salade, tomates, compotée d'oignons, sauce andalouse	19 €
Salade de tataki de thon et crevettes Mélange de salades, tataki de thon, crevettes, mangue, avocat, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes	23 €
Tartare de bœuf charolais (180g) Servi avec des frites et de la salade	22 €
Persillé de basse côte de bœuf « Angus » (200g) Servi avec frites, salade, sauce au poivre	24 €
Ballotine de volaille, farce fine aux tomates confites et piment padrón Coulis de tomates et poivrons parfumé au basilic, servi avec un écrasé de pommes de terre et piperade à la moutarde au piment d'Espelette	21 €
Salade végétarienne Mélange de salades, falafels de pois chiches, escalivade, tomates cerises, olives à la catalane, sauce au yaourt menthe et citron	19 €
Filet de bar et sa gambas, sauce vierge de légumes Servi avec un écrasé de pommes de terre et piperade à la moutarde au piment d'Espelette	25 €

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Poulpe braisé Servi avec un écrasé de pommes de terre et sauce vierge de légumes	27 €
Saucisse catalane Servi avec des patatas et une sauce aioli	19 €
Paëlla de Marisco Riz bomba aux fruits de mer, seiches, moules, gambas, piment padrón (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 du chef *ou* Salade végétarienne

Dessert du jour *ou* Faisselle coulis de fruits rouges *ou* Café Gourmand (+3€)

Enfant (-12 ans) 13€

Chunks poulet pané *ou* Steak haché façon bouchère
Accompagné de frites ou légumes

3 churros Nutella *ou* 1 boule de Glace

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Un supplément d'un euro est appliqué pour une demande de boîte à emporter.

NOS DESSERTS

Saint-Marcellin entier avec salade & noix	8 €
Manchego avec salade & noix	9 €
Faisselle avec ou sans coulis de fruits rouges	6 €
Dessert du jour	7 €
Moelleux au chocolat noir « Barry »	11 €
<i>Boule de glace vanille macadamia / caramel</i>	
Churros Nutella	9 €
Tartelette fraise et compotée de rhubarbe	9 €
Crème Catalane	7 €
<i>Crème parfumée aux zestes d'orange et citron, cannelle et badiane</i>	
Café gourmand	11 €
<i>Espresso Cafés Richard, crème catalane, glace vanille, moelleux au chocolat et croquant au turrón</i>	

NOS GLACES

La Boqueria caliente	10 €
<i>Morceaux de cookies, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, piment d'Espelette et crème chantilly</i>	
Coupe fruits rouges	10 €
<i>2 boules de glace au yaourt bulgare groseille, 1 boule sorbet fraise, coulis et fruits rouges et brisures de meringue</i>	

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

GLACES : Vanille, chocolat, café, yaourt bulgare groseille, vanille macadamia / caramel

SORBETS : Citron, fraise, passion

Supplément au choix : 1 €

Coulis de fruits rouges, chocolat chaud « maison », crème chantilly, brisure de meringue, morceaux de cookies

Supplément alcool 2cl : 3 €

Rhum, Vodka

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Un supplément d'un euro est appliqué pour une demande de boîte à emporter.