

### Els sabors del País Català

<b>Plat d'Anxoves i Boquerons</b>	21,00 €
<i>(Anxoves, boquerons de Colliure i escalivada)</i>	
<b>Plat Català</b>	21,50 €
<i>(Verdures fresques cuinades al vapor, formatge manxego, pa amb tomàquet i pernil, pa amb tomàquet i boquerons, escalivada i amanida)</i>	
<b>Planxa Paysanne</b>	22,50 €
<i>(Verdures fresques cuinades al vapor, xoriç, pernil de Terol, pernil de pota negra, fuet Català)</i>	
<b>Planxa del Català</b>	23,00 €
<i>(Xoriç, formatge manxego semi curat, crostons i allioli)</i>	
<b>Planxa d'Embotits</b>	24,00 €
<i>(Xoriç, pernil de Terol, pernil de pota negra, pit d'ànec fumat i pit d'ànec brasejat farcida de foie gras)</i>	
<b>Plat de Pata Negra - AOC Bellota de Jabugo</b>	27,00 €
<i>(Pernil de pota negra i pa amb tomàquet)</i>	

### Les Tapes « Tradició »

<b>Pa amb Tomàquet i Pernil</b>	5,90 €
<i>(Pernil de Terol sobre pa amb tomàquet i all refregat)</i>	
<b>Pa amb Tomàquet i Xoriç</b>	5,90 €
<i>(Xoriç sobre pa amb tomàquet i all refregat)</i>	
<b>Pa amb Tomàquet i Boquerons</b>	5,90 €
<i>(Anxoves dessalades i blanquejades en vinagre, sobre pa amb tomàquet i all refregat)</i>	
<b>Truita espanyola</b>	4,90 €
<i>(Truita de patates i ceba)</i>	
<b>Gambes a la Planxa</b>	7,20 €
<i>(Gambes a la planxa)</i>	
<b>Gambes flamejats amb « Pastagas »</b>	7,50 €
<i>(Gambes a la planxa, flamejats amb pastis)</i>	
<b>Sèpies a la Planxa</b>	7,90 €
<i>(Sèpies a la planxa)</i>	
<b>Cassoleta de Calamars</b>	6,90 €
<i>(Calamars en salsa de tomàquet)</i>	
<b>Paellada de Cloïsses</b>	7,40 €
<i>(Cloïsses fresques en salsa de julivert)</i>	
<b>Escalivada</b>	6,20 €
<i>(Verdures mediterrànies fresques rostides, pebrots, carbassons, cebes vermelles i tomàquets)</i>	
<b>Patates Alloli</b>	5,20 €
<i>(Patates al forn i salsa alloli casolana)</i>	
<b>Galtes de Porc</b>	7,90 €
<i>(Galtes de porc marinades en vi blanc i olives)</i>	
<b>Filets de pollastre</b>	6,90 €
<i>(Filets de pollastre marinats en llimona i all)</i>	
<b>Arròs tipus Paella</b>	5,90 €
<i>(Arròs safranat a les verdures fresques)</i>	
<b>Mandonguilles a la catalana</b>	6,90 €
<i>(Mandonguilles de carn fresca en salsa de tomàquet)</i>	
<b>Pop Català</b>	6,90 €
<i>(Pop, tomàquets, carbassons, pebrots i herbes aromàtiques)</i>	

### Les Paelles

**Només sota reserva anticipada 24h**  
**Mínim 2 coberts / Preu per persona**

<b>Paella de la « Terra »</b>	20,00 €
<i>(Arròs, verdures fresques, xoriç, pollastre, cansalada i salsitxa)</i>	
<b>Paella « Mar i muntanya »</b>	22,00 €
<i>(Arròs, verdures fresques, xoriç, pollastre, cloïsses, musclos, gambes, calamars i escamarlans)</i>	
<b>Paella del « Mar »</b>	24,00 €
<i>(Arròs, verdures fresques, cloïsses, musclos, gambes, calamars i tres tipus de peix fresc del dia –segons arribada–)</i>	
<b>Paella « Reial »</b>	34,00 €
<i>(Arròs, verdures fresques, cloïsses, gambes, musclos, calamars, escamarlans, vieires y 1/2 llagosta)</i>	

### Les Tapes « Emoció »

Us proposem també les nostres Tapes « Emoció », realitzades a base de productes frescos.

**Descobriu cada setmana els nostres nous suggeriments exposats al taulló !**

### Les Inevitables

<b>Musclos amb Alloli</b>	9,50 €
<i>(Musclos amb alloli, gratinat pa ratllat)</i>	
<b>Cassoleta Argelésienne</b>	19,00 €
<i>(Musclos, cloïsses, calamars i gambes en salsa cremosa amb fumet de llagosta)</i>	
<b>Costa Ibèrica de Pota Negra</b>	17,00 €
<i>(Porc negre Ibèric, tomàquets provençal i ejotes)</i>	

### Les Acompanyaments

<b>Faràndula de Verdures Calentes</b>	18,50 €
<i>(Verdures fresques -segons temporada- cuinades al vapor)</i>	
<b>Amanida Barrejada</b>	7,50 €
<i>(Amanida mesclum, tomàquets, congombres i vinagreta)</i>	
<b>Amanida de Tomàquets amb Aromes de Rosselló</b>	7,50 €
<i>(Tomàquets, orenga, alfàbrega, vinagre de Banyuls i flor de sal boig Català)</i>	

### Les Amanides

<b>Amanida Tèbia de Cabra</b>	18,50 €
<i>(Formatge de cabra fresc, torrades rostides, mel, verdures fresques i barreja de varies amanides)</i>	
<b>Amanida Boja</b>	21,00 €
<i>(Terrina de foie gras, magret fumat d'ànec, verdures fresques i barreja de varies amanides)</i>	
<b>Amanida del Mar</b>	23,00 €
<i>(Sèpies, boquerons, cloïsses, peixos frescos del dia –segons arribada-, verdures fresques i barreja de varies amanides)</i>	
<b>Amanida Mar i Muntanya</b>	23,00 €
<i>(Embotits, peixos frescos del dia –segons arribada-, verdures fresques i varies amanides)</i>	

### Els formatges

<b>Plat de Formatges</b>	10,50 €
<i>(Manxego curat -ovella-, manxego semi curat -cabra, vaca i ovella-, cabra fresc, mel i nous)</i>	



L'ACCENT  
CATALAN

Bar à Tapas Gastronomique  
& Oenothèque

# Carta de Begudes

## Les Bombolles

	<u>Copa</u>	<u>Piscina</u>	<u>Ampolla</u>
Cava Brut	6,00 €	10,00 €	24,00 €
Cava Brut Rosat	6,50 €	11,00 €	26,00 €
Cava Juvé i Camps (Reserva Superiora Familia)	-	-	34,00 €
Kir Royal (Cava)	7,50 €	11,50 €	-
Xampany Deutz	-	-	58,00 €

## Els Aperitius

Kir Vi Blanc	5,50 €
MoscateLL de Rivesaltes	5,50 €
Maury	5,50 €
Banyuls (Negre / Blanc)	5,50 €
Anís Henri Bardouin	6,50 €
Sangria Casolana (Got)	5,50 €
Sangria Casolana (Gerra 1L)	24,00 €

## Els Suc Natural

Suc de Pera	4,50 €
Suc de Gerd	4,50 €
Suc de Poma	4,50 €
Suc de Taronja	4,50 €
Suc de Maduixa	4,50 €
Suc de Raïm Blanc	4,50 €
Suc de Préssec Blanc	4,50 €
Suc de Raïm Vermella	4,50 €
Suc d'Albercoc de Roussillon	4,50 €

## Els Vins en « Suggestiment »

	<u>Copa</u>	<u>1/4 l</u>	<u>1/2 l</u>
<b>Vins Rosats :</b>			
<b>Gris de Grenache</b> - Syrah, Carinyena i Garnatxa negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Château Lasfons</b> - Syrah i Garnatxa negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Vins Blancs :</b>			
<b>Chardonnay</b> - Mono cupatge	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Muscat Sec</b> - Moscatell de gra petit i Moscatell d'Alexandria	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Cuvée Particulière</b> - Sauvignon, Viognier, Chardonnay, Macabeu i Garnatxa Blanc	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Viognier</b> - Mono cupatge	6,50 €	11,00 €	18,50 €
<b>Vins Negres :</b>			
<b>Le Rouge Eternel</b> - Syrah, Carinyena, Garnatxa negra i Cabernet	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Château Lasfons</b> - Syrah, Carinyena i Garnatxa negra	5,50 €	9,00 €	16,00 €
<b>Mas Cornet</b> - Syrah, Monastrell, Carinyena i Garnatxa negra	6,50 €	11,00 €	18,50 €
<b>Ivresse des Sens</b> - Syrah, Carinyena i Garnatxa negra	6,50 €	11,00 €	18,50 €

## Les Vins Negres Frescos

	<u>Ampolla</u>
Château Montner	23,00 €
Pinot Noir	24,00 €
Vieilles Vignes	26,00 €
La soif des Hommes	27,00 €

## Les Vins Aromatitzats

	<u>Copa</u>	<u>Ampolla</u>
Vin Nge - Cerise Griotte	5,50 €	21,00 €
Vin Blc - Pêche Blanche	5,50 €	21,00 €
Vin Blc - Chocolat Blanc	5,50 €	21,00 €
Vin Rst - Pamplemousse	5,50 €	21,00 €

## Les Begudes sense alcohol

	<u>25 cl</u>
Coca-Cola	2,50 €
Coca-Cola Zéro	2,50 €
Te fred préssec	2,50 €
Spa (aigua mineral) Taronja	2,50 €
Spa Llimona	2,50 €
Schweppes	2,50 €

Les 250 referències del nostre Celler de Vins  
estàn disponibles per degustar-les (ampolla)

No dubtin a sollicitar la nostra carta !

## Una mica de d'història i geografia...

Perpinyà, capital de la Catalunya francesa...

Barcelona, capital de la Catalunya espanyola...

A cavall entre dos països, Catalunya està separada  
per una frontera natural, els Pirineus.

Composat per quatre províncies a l'Espanya  
(Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona) la seva part  
francesa (el Rosselló) va ser cedit per la corona  
d'Espanya a la corona de França en 1659.

El seu emblema és el Burro Català.



## Cervesa

<u>Pressió</u>	<u>25 cl</u>
San Miguel	5,00 €

## Les Aigües

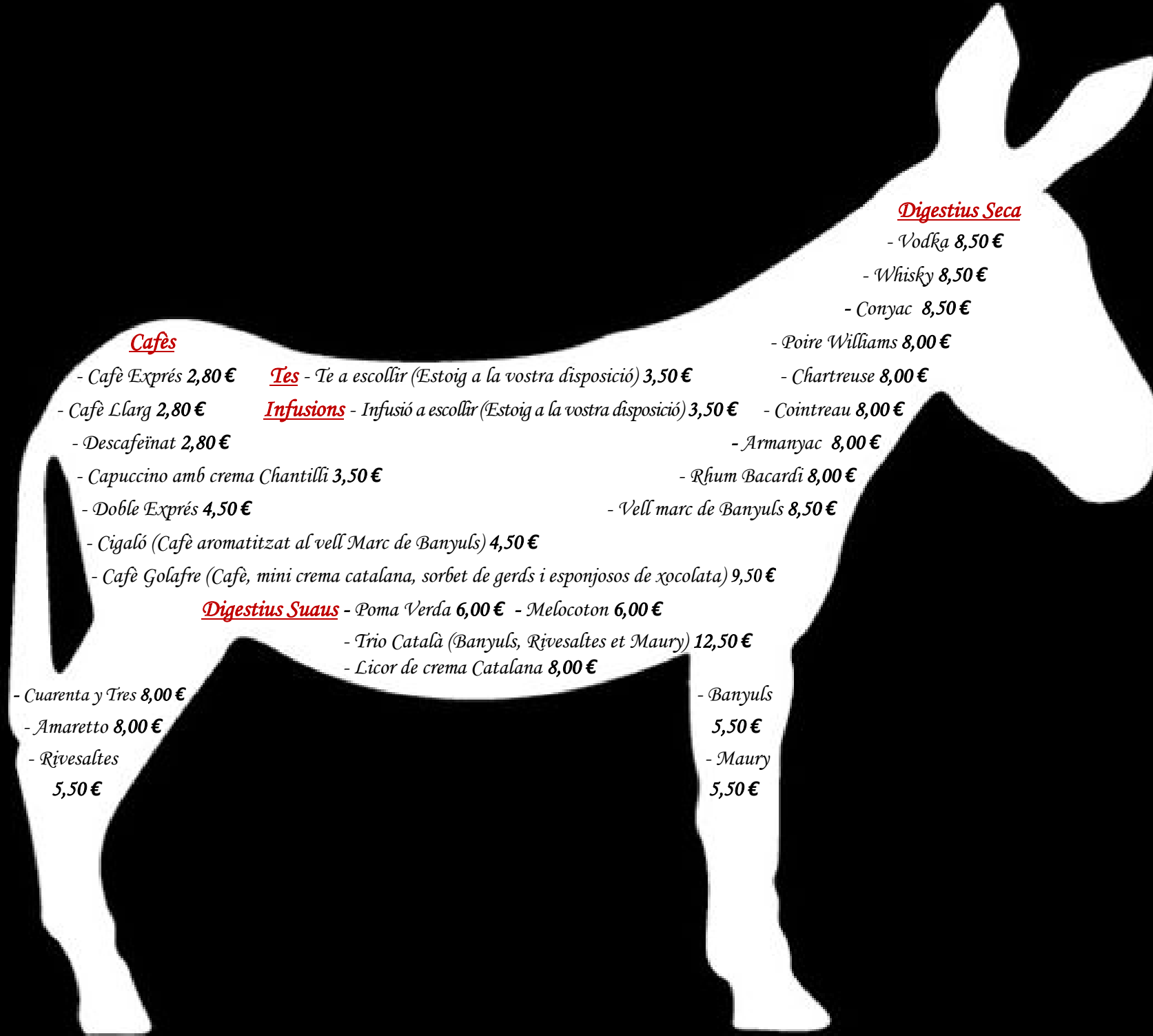
	<u>25 cl</u>
Bru sense gas	2,50 €
Perrier amb gas	2,50 €
<u>50 cl</u>	
Bru sense gas	4,50 €
Bru amb gas	4,50 €



*Els dolços*

*D'Aquí*

- **Crema Catalana** (Crema amb ous casolans, canyella, vainilla i sucre moreno cremat) 7,50 €
- **Brasilèr** (Gelat de vainilla, gelat de moca, crema chantilli, cruixent i carament) 9,00 €
- **Esponjosos de Xocolata** (Esponjosos de xocolata casolà, gelat de vainilla i crema anglesa) 9,00 €
- **Cafè Golafre** (Cafè -te o infusion-, mini crema catalana, sorbet de gerds i esponjosos de xocolata) 9,50€
- **Torró i coulis de fruits vermells** (Torró gelat i coulis de fruits vermells) 9,00 €
- **Tall d'allà** (Gelat de cafè, licor de crema catalana y crema chantilli) 9,50 €
- **La Bella Catalana** (Sorbet de mango, sorbet de gerds i vell Marc de Banyuls) 9,50 €
- **Gelat de festuc al Alvocat** (Gelat de festuc, licor d'alvocat i crema chantilli) 9,50 €
- **Dama Blanca** (Gelat de vainilla, crema chantilli i xocolata casolà calent) 9,00 €
- **Dama Negra** (Glacè xocolat, chantilli i xocolat calenta de casa) 9,00 €
- **Gelat a Escollir** (1 bola) (Vainilla bourbon, ron-panses, festuc i moca) 2,50 €
- **Sorbet a Escollir** (1 bola) (Gerds, llimona dolça i mango) 2,50 €
- **Pastís Tatin** (Tatin i gelat de vainilla) 9,00 €
- **Banyuls Cobdiciós** (Banyuls Grand Cru ou Marc de Banyuls acompanyats de 4 bombons de Banyuls) 11,00 €



**Cafes**

- Cafè Exprés 2,80 €

- Cafè Llarg 2,80 €

- Descafeïnat 2,80 €

- Capuccino amb crema Chantilli 3,50 €

- Doble Exprés 4,50 €

- Cigaló (Cafè aromatitzat al vell Marc de Banyuls) 4,50 €

- Cafè Golafre (Cafè, mini crema catalana, sorbet de gerds i esponjosos de xocolata) 9,50 €

**Digestius Suaus** - Poma Verda 6,00 € - Melocoton 6,00 €

- Trio Català (Banyuls, Rivesaltes et Maury) 12,50 €

- Licor de crema Catalana 8,00 €

- Cuarenta y Tres 8,00 €

- Amaretto 8,00 €

- Rivesaltes

5,50 €

**Tes** - Te a escollir (Estoig a la vostra disposició) 3,50 €

**Infusions** - Infusió a escollir (Estoig a la vostra disposició) 3,50 €

- Rhum Bacardi 8,00 €

- Vell marc de Banyuls 8,50 €

**Digestius Seca**

- Vodka 8,50 €

- Whisky 8,50 €

- Conyac 8,50 €

- Poire Williams 8,00 €

- Chartreuse 8,00 €

- Cointreau 8,00 €

- Armanyac 8,00 €

- Banyuls

5,50 €

- Maury

5,50 €