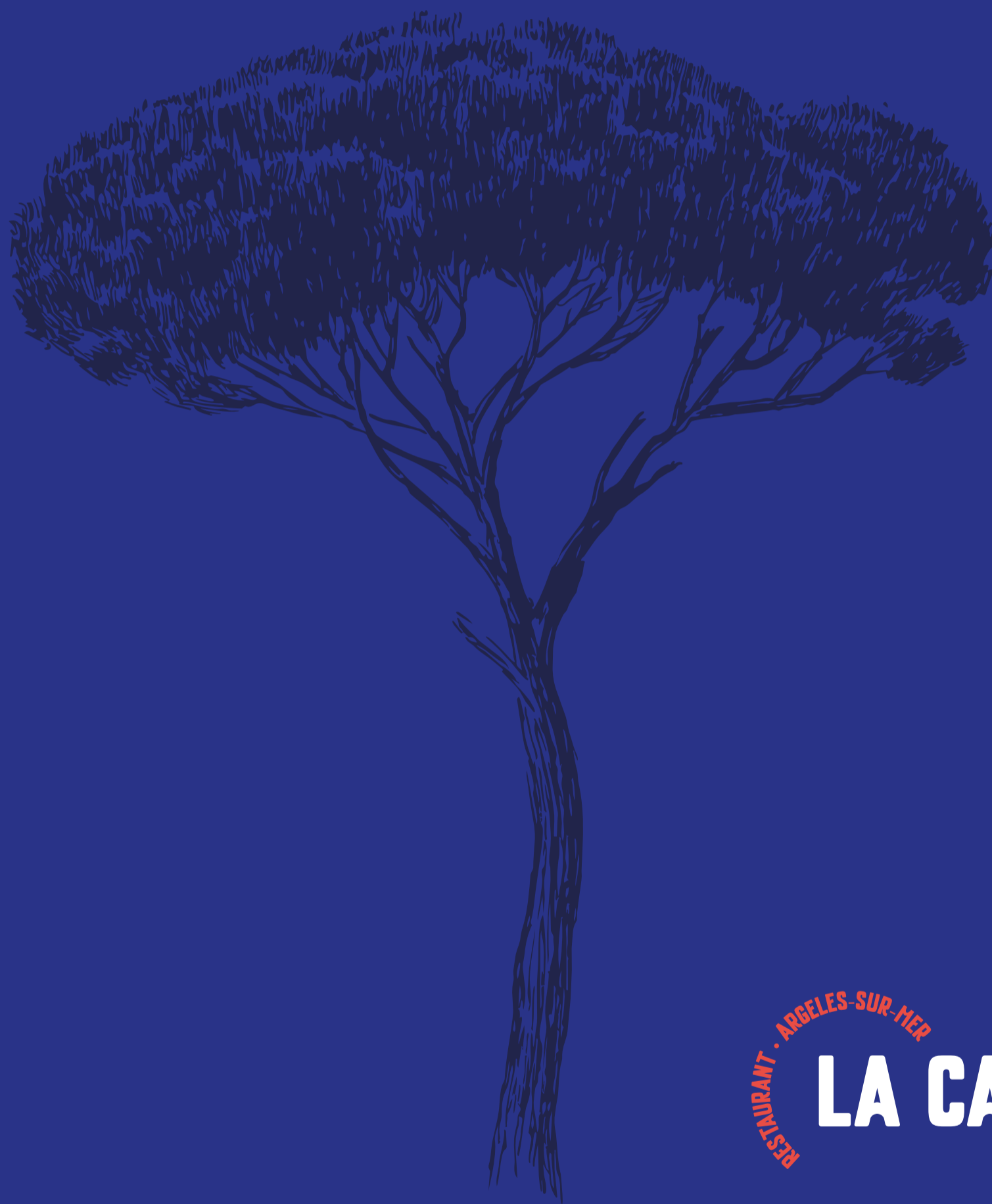


ARGELÈS-SUR-MER • FRANCE



RESTAURANT • ARGELES-SUR-MER

LA CARTE

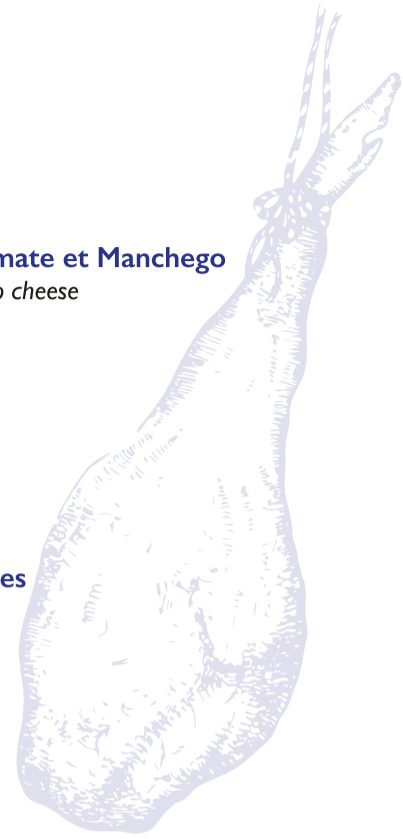
ASUJANAHAS

RESTAURANT · ARGELES-SUR-MER

LES PLANCHES

ENTREES

Moules gratinées à l'aïoli <i>Mussels gratinated with aioli</i>	13.90€
Planche de jambon Pyrénéus, pan con tomate et Manchego <i>Iberian ham board, tomato & garlic bread, Manchego cheese</i>	19.50€
Foie gras maison façon Nougat <i>Homemade foie gras, Nougat style</i>	21.50€
Terrine de campagne maison <i>Homemade country terrine</i>	14.00€
Tataki de bœuf à la japonaise <i>Japanese-style beef tataki</i>	18.50€
Carpaccio de poulpe, vinaigrette d'agrumes <i>Squid carpaccio with citrus vinaigrette</i>	19.50€
Ceviche de thon & crème de sésame <i>Tuna ceviche with sesame cream</i>	18.90€
Tomates de pays & burrata crémeuse <i>Local tomatoes & creamy burrata</i>	16.50€



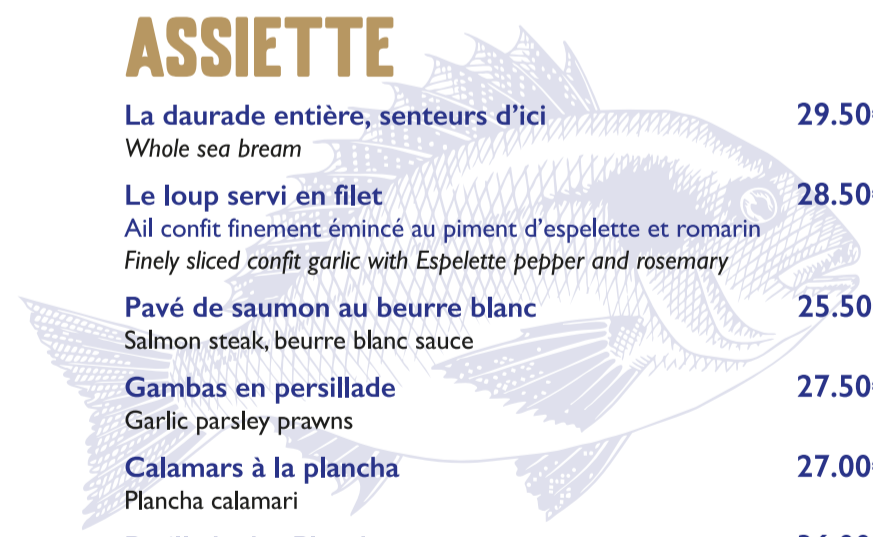
NOS SALADES FRAICHEURS

Focaccia au chèvre & salade 19.00€ <i>Salade, oignon rouge, fromage de chèvre, pickles d'oignons rouges, noix, tomates cerises confites, miel et pesto</i> <i>Salad, red onion, goat cheese, pickles, walnuts, confite tomato, honey, pesto</i>
Salade César, l'unique 19.50€ <i>Salade, tomate, oignon rouge, poulet croustillant, Grana Padano la fameuse sauce César</i> <i>Salad, tomato, red onion, crispy chicken, the famous Caesar sauce</i>
Salade du Capo 18.00€ <i>Concombre, feta, jambon Pyrénéus, tomate, oignon rouge, olives noires, crème façon tzatziki</i> <i>Cucumber, feta cheese, Pyrénéus ham, tomato, red onion, black olives, tzatziki-style cream</i>
Avocado Toast Les Planches 19.50€ <i>Toast à l'avocat, œuf poché et saumon gravlax</i> <i>Avocado toast, poached egg and gravlax salmon</i>



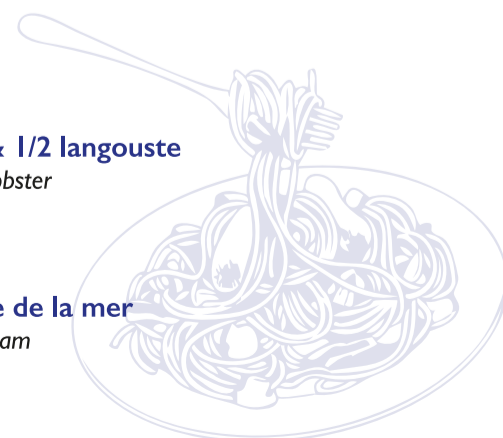
LA MER DANS VOTRE ASSIETTE

La daurade entière, senteurs d'ici 29.50€ <i>Whole sea bream</i>
Le loup servi en filet 28.50€ <i>Ail confit finement émincé au piment d'espelette et romarin</i> <i>Finely sliced confit garlic with Espelette pepper and rosemary</i>
Pavé de saumon au beurre blanc 25.50€ <i>Salmon steak, beurre blanc sauce</i>
Gambas en persillade 27.50€ <i>Garlic parsley prawns</i>
Calamars à la plancha 27.00€ <i>Plancha calamari</i>
Parillada des Planches 36.00€ <i>Daurade, gambas, calamars, filet de loup pêche du jours, moules & palourdes - Sea bream, king prawns, squid, sea bass, catch of the day, mussels & clams</i>



NOS PATES

Linguine crème homardine & 1/2 langouste 32.00€ <i>Linguine with lobster cream & half lobster</i>
Linguine calamars & gambas 24.50€ <i>Linguine with squid & prawns</i>
Linguine au saumon & crème de la mer 22.00€ <i>Linguine with salmon and lobster cream</i>



NOS VIANDES

Entrecôte 300g sauce béarnaise <i>300g rib steak with béarnaise sauce</i>	29.00€
Magret de canard & sauce au choix <i>Duck breast with sauce of your choice</i>	28.00€
Tacos de canard Éffiloché de canard, poivron, oignons rouges, cheddar, guacamole et mais <i>Pulled duck, bell peppers, red onions, cheddar, guacamole and corn</i>	26.50€
Burger des Planches Steack haché Fleuron des Pyrénées, cheddar coulant, lard crispy, salade, tomate, oignons rouges, sauce maison <i>Fleuron des Pyrénées beef patty, melted cheddar, crispy bacon, salad, tomato, red onions, house sauce</i>	22.50€
Escalope de poulet à la normande <i>Normandy-style chicken escalope</i>	24.00€
Double Smash Burger Double steack haché Fleuron des Pyrénées smashé, cheddar coulant, lard crispy, salade, tomate, oignons rouges, sauce maison <i>Double smashed Fleuron des Pyrénées beef patty, melted cheddar, crispy bacon, salad, tomato, red onions, house sauce</i>	26.00€

ACCOMPAGNEMENTS +5€

Frites maison | Salade | Légumes du moment
Riz à l'espagnol

SAUCES +3€

Béarnaise | Poivre | Aioli | Crème de champignons
Beurre Blanc

NOS ARROZ & PAELLAS

Arroz Marinera – 26.00€

Riz espagnol, crevettes, calamars, moules, palourdes
Spanish rice, prawns, squid, mussels, clams

Arroz Royal – 38.00€

Riz espagnol, demi-langouste, crevettes, calamars, moules, palourdes - *Spanish rice, half crayfish, prawns, squid, mussels, clams*

Paëlla Maison – 28.50€

Riz jaune espagnol, saucisse catalane, calamars, crevettes, moules - *Spanish yellow rice, Catalan sausage, squid, prawns, mussels*

Paëlla Royale – 38.00€

Riz jaune espagnol, demi-langouste, saucisse catalane, calamars, crevettes, moules - *Spanish yellow rice, half crayfish, Catalan sausage, squid, prawns, mussels*

NOS DESSERTS

Crème brûlée catalane <i>Catalan-style crème brûlée</i>	8.50€
Brownie & glace macadamia <i>Brownie with macadamia ice cream</i>	9.00€
Tiramisu Pistache & Framboise <i>Pistachio and raspberry tiramisu</i>	9.00€
Incontournable Paris-Brest <i>Must try Paris-Brest</i>	9.50€
Coulant tout chocolat Maison <i>All chocolate lava cake</i>	9.50€
Millefeuille fraises maison <i>Homemade strawberry millefeuille</i>	10.00€
Café très gourmand <i>Very gourmet coffee</i>	12.00€

MENU les planches

35.90€

ENTREES AU CHOIX

Moules gratinées à l'aioli
Mussels gratinated with aioli
Terrine de campagne maison
Homemade country terrine
Focaccia au Chèvre en salade
Focaccia with goat and salade
Salade César, l'unique
Crispy chicken Caesar salad
Salade du Capo
Capo salad with Pyrénéus ham & feta

PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon, sauce beurre blanc maison
Salmon steak with beurre blanc sauce
Linguini calamars & gambas
Linguini with squid & prawns
Escalope de poulet à la normande
Normandy-style chicken escalope
Magret de canard (220g)
Duck breast 220g
Faux filet sélectionné sauce Béarnaise
Selected sirloin steak Béarnaise sauce

DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée catalane
Catalan-style crème brûlée
Tiramisu Pistache & Framboise
Pistachio and raspberry tiramisu
Coulant tout chocolat Maison
All chocolate lava cake
Brownie & glace macadamia
Brownie with macadamia ice cream
Deux boules de glace au choix
Two scoops of icecream

Kid's Menu 13,90€

PLATS

Cheese Burger
ou
Nuggets
ou
Fish and Chips
ou
Linguine Bolognaise

DESSERTS

Gauffre au Chocolat Maison
ou
Boule de Glace

BOISSONS

Jus de fruit
ou Sirop au choix



Moyens de paiements CB & Espèces
Taxes et service compris



LES PLAN CHES

ARGELÈS-SUR-MER • FRANCE