

Menu à 17,50€

(Entrée, plat OU plat, dessert)
[Starter & main OR main & dessert]

Moules à l'ail, au vin blanc et à la crème
Fresh mussels with garlic, wine and cream

ou

Gazpacho Maison, la recette de notre ancien restaurant en Espagne, servi avec du jambon Serrano et Manchego

Home made Gazpacho served with Serrano ham and Manchego cheese

ou

Camembert Pané servi avec confiture de figue

Breaded camembert served with fig jam

Burger "La Méridienne", fait maison, viande Irlandaise race Black Angus, chèvre et oignons caramélisés servi avec beignets d'oignons et frites maison

Home made burger with goat cheese and caramelised onions served with onion rings & homemade chips

ou

Côte de porc montagnard grillée, sauce aux champignons et au Calvados

Grilled pork chop with a mushroom and Calvados sauce

ou

Pavé de saumon grillé, tagliatelles au pesto, courgette, tomate de cerise et feta

Grilled salmon fillet served with tagliatelle, pesto, courgette, cherry tomato & feta

Menu complet (entrée, plat et dessert 20€)

La Carte

Tapas / Entrées

	<u>Tapa</u>	<u>Entrée</u>
Gazpacho maison	6€	8€
Camembert pané, servi avec confiture de figue	4€	8€
Salade Catalane avec chorizo, serrano et manchego		10€
Gambas à l'ail		12€
Moules La Méridienne cuites dans une sauce à l'ail, persil, vin et crème	5€	8€
Champignons farcis au chorizo et manchego cuits au four	5€	8€
Calamars à la Romaine	5€	8€
Jambon Serrano et fromage Manchego	5€	8€
Piments Jalapeno farci	6€	8€
Patatas Bravas	5€	
Chorizo cuit au vin rouge	6€	

Les Plats

Burger "La Méridienne", fait maison, viande Irlandaise race Black Angus, chèvre et oignons caramélisés et frites maison	14€
Côte de porc montagnard grillée, sauce aux champignons et au Calvados	15€
Pavé de saumon grillé, tagliatelles au pesto, courgette, tomate de cerise et feta	15€
Entrecôte grillée, race Simmental, beignets d'oignons et frites maison	18,50€
Magret de canard entier, sauce aux baies roses avec un peu de liqueur à l'orange	18,50€
Suprême de poulet pané, gambas grillés fini avec une sauce au vin blanc du chef	17€



Fait maison - tous nos plats sont faits à base de produits bruts

Les Bières

Pression 25cl	2,90€
Leffe 25cl Bouteille	3,00€
London Pride 33cl Bouteille	4,00€

Les Vins

Le Tonnelet, Dom Brial rouge, rose, blanc	
25cl	3,75€
50cl	6,75€
Ltr	12,50€
Verre, 175ml	2,50€

Rouge

Pic Saint Loup, Languedoc, 2017, 13,5%	
75cl	22,00€
Le Canon de Marechal, Syrah Merlot, 2016, 13%, Bio	
75cl	20,00€
Les Beaumes, Pinot Noir, 2017, 14% Pays D'Oc	
75cl	18,00€
Caramany, Presbytère, 2017, 14,5%	
75cl	21,50€
Les Sorcières, Cotes du Roussillon, 2017, 14%	
75cl	29,00€

Rose

Tremoine, Cotes du Roussillon, 2018, 13,5%, un rosé d'exception	
75cl	22,00€

Domaine Boudau, Le Petit Closi 2018, Cotes Catalanes, 12,5%	
75cl	18,00€

Blanc

Prejugés, Chardonnay, 2017, 13%	
Maison Ventenac	75cl 18,00€
MJG Briu, Muscat, Sec, 13%	
75cl	18,00€

Domaine Grier, Maccabeu, 2016, 12,5%	
St Paul de Fenouillet	75cl 21,50€

Cava

Freixnet Cordon Negro 75cl	18,00€
----------------------------	--------

Les Alcools

Gin, Vodka, Whisky, Armagnac 4cl	5,00€
Pastis 4cl	3,00€
Martini 4cl	3,00€
Gin Tonic	6,50€
Banyuls 10cl	3,20€
Muscat de Rivesaltes 10cl	3,20€

Sangria litre

Kir Pétillant	125ml	4,00€
---------------	-------	-------

L'abus d'alcool est dangereux



Sodas

Tonic, Coca-Cola, Orangina	25cl	2,30€
Jus de tomate	25cl	2,00€
Jus de Orange	25cl	2,00€
Badoit	50cl	2,50€
Limonette	50cl	2,50€

Sirops

Grenadine, Menthe Vert	2,00€
------------------------	-------

Les Cafés

Café	1,70€
Café allongé	1,70€
Noisette	1,70€
Café au lait	2,30€
Grand Crème	2,60€
Carajillo	3,00€
Belmonte	3,20€
Infusion	2,00€



L M R Restaurant Meridienne



20 Rue de Marchands, 66500, Prades

Tel; 04.68.96.78.87