

Menu à 17,50€

[Entrée, plat OU plat, dessert]

[Starter & main OR main & dessert]

Moules La Méridienne cuites dans une sauce d'ail, persil, vin et crème
Fresh mussels cooked in wine, garlic and cream

ou

Gaspacho Maison, la recette de notre restaurant en Espagne, servi avec jambon
Serrano et Manchego
Home made Gazpacho served with Serrano ham and Manchego cheese

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

Suprême de poulet farci au crabe, sauce à l'estragon et au vin blanc
Chicken breast stuffed with crab served with a white wine & tarragon sauce

Menu complet (entrée, plat et dessert 20€)

Menu à 25,00€

Nous vous présentons une formule à 25,00€ composé d'entrée, plat et dessert.
Faites votre choix à partir de la carte en face (certains suppléments peuvent
appliquer)

*We have a menu at 25,00€ comprising starter, main & dessert. Make your
choice from La Carte opposite (some supplements may apply)*



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

La Carte Été 2018

Les Entrées

Gaspacho Maison, la recette de notre restaurant en Espagne, servi avec jambon Serrano et Manchego <i>Home made Gazpacho served with Serrano ham and Manchego cheese</i>	8€
Moules La Méridienne cuites dans une sauce d'ail, persil, vin et crème <i>Fresh mussels cooked in wine, garlic and cream</i>	8€
Champignons farcis au chorizo et manchego cuites au four <i>Mushrooms stuffed with chorizo and manchego cooked in the oven</i>	8€
Salade au chèvre chaud et jambon Serrano <i>Goat cheese salad with Serrano ham</i>	10€
Brochette de bœuf légèrement épicée finie avec une raita au yaourt Spiced beef kebab finished with a yoghurt raita	10€
St Jacques poêlées, boudin Catalan, beurre blanc au cidre <i>Seared scallops, Catalan black pudding, cider butter sauce</i>	12€ (formule +3€)

Les Plats

Burger "La Méridienne", fait maison, viande Irlandaise race Black Angus, chèvre et oignons caramélisés <i>Home made burger with goat cheese and caramelised onions</i>	13€
Suprême de poulet farci au crabe, sauce à l'estragon et au vin blanc <i>Chicken breast stuffed with crab served with a white wine & tarragon sauce</i>	15€
Brochette au magret de canard, boudin Catalan et pomme, sauce au cidre et à la Moutard à l'ancienne <i>Duck, boudin and apple brochette finished with a cider and wholegrain mustard sauce</i>	17€
Grillade de trois viandes - suprême de poulet, magret de canard et bavette servi avec aioli et frites maison <i>Three meat grill with chicken, duck and steak, served with aioli and home made chips</i>	18€
Filet mignon de porc, sauce aux champignons et au cidre, risotto au chorizo <i>Roasted pork fillet, mushroom and cider sauce, served with a chorizo risotto</i>	17€
Filet de bar (ou dorade selon l'arrivage), gambas grillés, salsa aux tomates cerises, aux olives et à l'aneth, servi avec des spaghettis au pesto <i>Sea bass fillet, grilled gambas, salsa with cherry tomatoes, olives and dill, served with pesto spaghetti</i>	18€

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, 2016, 13,5%	
75cl	22,00€

Le Canon de Marechal, Syrah Merlot, 2016, 13%, Bio	
75cl	20,00€

Les Beaumes, Pinot Noir, 2015, 14%	
75cl	18,00€

Caramany, Presbytère, 2016, 14,5%	
75cl	21,50€

Les Sorcières, Cotes du Roussillon, 2017, 14%	
75cl	29,00€

Rose

Tremoine, Cotes du Roussillon, 2016, 13,5%, un rosé d'exception	
75cl	22,00€

Domaine Boudau, Le Petit Closi 2017, Cotes Catalanes, 12,5	
75cl	18,00€

Blanc

Vin de Mi-Nuit, Chardonnay, 2016, 13%	
75cl	18,00€

Tremoine, Rasiguères, Muscat, Sec., 2017, 13%	
75cl	18,00€

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	14,00€
---------------------	--------

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