

LE GRAND CAFÉ ROUGE



Entrantes

- ♥ Sopa de cebolla de Figueres, gratinada al viejo Comte · 9,50
- Sopa de pescado de roca, rouille y azafrán | PAUL BOCUSE | · 13,00
- Ostras "Daniel Sorlut" al natural | por pieza | · 3,80
- Jamón Ibérico | 80 gr | y pan con tomate · 23,00
- Ensalada César bacon, pollo y huevo crujiente · 14,00
- Tartar de atún rojo, aguacate, rabanitos y salsa soja jengibre · 13,50
- ♥ Puerros "quemado" a la brasa, vinagreta, huevos mimosa y mostaza de hierbas · 12,00
- Nuestro "pâté en croûte" (magret de pato, foie, mollejas y setas...) · 12,00
- Roastbeef de ternera frío y salsa tártara · 15,50
- Ración pan con tomate · 3,70

Segundos

- "Bourguignon" de carrilleras de cerdo Ibérico, panceta y champiñones · 18,00
- Ris de veau asado, chalota y setas de temporada · 23,00
- Bullabessa de pescado de roca, pommes fondante y rouille · 29,00
- Espaguetis a la carbonara · 14,50
- Tagliatelli con bogavante · 24,00
- La Chuleta de vaca vieja 1Kg | 2 pax | · 90,00
- Entrecot de vaca vieja | 300-400g | · 29,00
- Filete de buey | 200g | · 18,00
- Tartar de buey "al cuchillo" y patatas fritas · 16,00
- Pollo del Prat · 14,50
- Bogavante nacional al ajillo o a la brasa · P.S.M./ 100gr
- Pescado de lonja · P.S.M.
- El salmó Bearnesa · 14,00

Guarniciones

NUESTRAS GUARNICIONES

- Puré de patatas · 4,50
- Verduras a la brasa · 4,50
- Patatas fritas · 4,50
- Ensalada verde · 4,50

NUESTRAS SALSAS

- Bearnesa · 6,00
- Beurre blanc · 5,00

Selección de quesos Franceses

- 3 quesos · 8,00 | 4 quesos · 10,00 | 6 quesos · 13,00 (con frutos secos y mermelada)

Postres

- Profiteroles de vainilla, chocolate caliente y almendras tostadas · 10,00
- Arroz con leche, caramelo salado y helado de almendra · 7,00
- Piña colada, sorbete de coco y espuma de malibú · 9,00
- Tartaleta soufflé chocolate / mandarina · 9,00
- Tatin de manzana tibia y helado de crème fraîche · 8,00

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



Starters

Figueres onion soup, comté cheese gratin · 9,50

Rockfish soup, rouille and saffron

| PAUL BOCUSE | · 13,00

Oysters "Daniel Sorlut" | per unit | · 3,80

Ibérien ham | 80 gr | and bread with tomatoes · 23,00

Caesar salad, bacon, chicken and crispy egg · 14,00

Bluefin tuna tartare, avocado, radish and ginger
and soja sauce · 13,50

"Burnt" leek charcoal grilled, vinaigrette, mimosa
eggs and herbs mustard · 12,00

Our "pâté en croûte" (duck magret, foie, sweetbreads
and mushrooms...) · 12,00

Cold roastbeef with tartar sauce · 15,50

Bread with tomatoes · 3,70

Second courses

"Bourguignon" of iberian pork cheek, pancetta and
mushrooms · 18,00

Roasted sweetbreads, shallots and mushrooms of
the season · 23,00

Fish bouillabaisse, "melting" potatoes and
rouille · 29,00

Spaghetti carbonara · 14,50

Tagliatelli with lobster · 24,00

Beef prime rib 1Kg | 2 pax | · 90,00

Entrecôte | 300-400g | · 29,00

Beef tenderloin | 200g | · 18,00

Steak tartare knife-cut and french fries · 16,00

Chicken from "Prat" · 14,50

Lobster in garlic sauce or roasted · P.S.M./ 100gr

Fish of the day · P.S.M.

Salmon with Bearnaise sauce · 14,00

Sides

SIDES

Mashed potatoes · 4,50

Vegetables charcoal
grilled · 4,50

French fries · 4,50

Green salad · 4,50

SAUCES

Bearnesa · 6,00

Beurre blanc · 5,00

Selection of french cheeses

3 cheeses · 8,00 | 4 cheeses · 10,00 | 6 cheeses · 13,00
(served with nuts and jam)

Desserts

Vanilla profiteroles, melted chocolate
and toasted almonds · 10,00

Rice pudding, salted caramel
and almond ice cream · 7,00

Piña colada, coconut sorbet and
Malibu foam · 9,00

Chocolate and mandarine "tart soufflée" · 9,00

Apple pie served warm
and ice cream of crème fraîche · 8,00

legrandcaferouge.eu

[legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



Entrants

-  Sopa de ceba de Figueres, gratinada al vell Comté · 9,50
- Sopa de peix de roca, rouille i safrà
| PAUL BOCUSE | · 13,00
- Ostres "Daniel Sorlut" al natural | per peça | · 3,80
- Pernil Ibèric | 80 gr | i pa amb tomàquet · 23,00
- Amanida Cèsar bacó, pollastre i ou cruixent · 14,00
- Tàrtar de tonyina vermella, alvocat, raves i salsa soja-gingebre · 13,50
-  Porros "cremat" a la brasa, vinagreta, ous mimosa i mostassa d'herbes · 12,00
- El nostre "pâté en croûte" (magret d'ànec, foie, pedrers i bolets...) · 12,00
- Roastbeef de vedella fred i salsa tàrtara · 15,50
- Ració de pa amb tomàquet · 3,70

Segons

- "Bourguignon" de galtes de porc Ibèric, cansalada viada i xampinyons · 18,00
- Ris de veau rostit, escalunya i bolets de temporada · 23,00
- Bullabessa de peix de roca, "pommes fondant" i rouille · 29,00
- Espaguetis a la carbonara · 14,50
- Tagliatelli amb llamàntol · 24,00
- La Costella de vaca vella 1Kg | 2 pax | · 90,00
- Entrecôt de vaca vella | 300-400g | · 29,00
- Filet de bou | 200g | · 18,00
- Tàrtar de bou "al ganivet" i patates fregides · 16,00
- Pollastre del Prat · 14,50
- Llamàntol nacional amb alls o a la brasa · P.S.M./ 100gr
- Peix de la llotja · P.S.M.
- El salmó Bearnesa · 14,00

Guarnicions

LES NOSTRES GUARNICIONS

- Puré de patates · 4,50
- Verdures a la brasa · 4,50
- Patates fregides · 4,50
- Amanida verda · 4,50

LES NOSTRES SALSSES

- Bearnesa · 6,00
- Beurre blanc · 5,00

Selecció de formatges francesos

- 3 formatges · 8,00 | 4 formatges · 10,00 | 6 formatges · 13,00
(amb fruites seques i melmelada)

Postres

- Profiterols de vainilla, xocolata calenta i ametlles torrades · 10,00
- Arròs amb llet, caramel salat i gelat d'ametlla · 7,00
- Pinya colada, sorbet de coco i escuma de malibú · 9,00
- Cassoleta soufflé xocolata / mandarina · 9,00
- Tatin de poma tèbia i gelat de crème fraîche · 8,00

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)

LE GRAND CAFÉ ROUGE



Entrées

- 🌿 Soupe à l'oignon de Figueras, gratinée au comté · 9,50
- Soupe de poisson de roche, rouille, et safran
| PAUL BOCUSE | · 13,00
- Huîtres "Daniel Sorlut" nature | par unité | · 3,80
- Jambon Ibérique | 80 gr | et pain à la tomate · 23,00
- Salade César, bacon, poulet et oeuf croustillant · 14,00
- Tartare de thon rouge, avocat, radis et sauce gingembre et soja · 13,50
- 🌿 Poireaux "brûlés" à la braise, vinaigrette, oeuf mimosa et moutarde aux herbes · 12,00
- Notre pâté en croûte (magret de canard, foie, ris de veau et champignons...) · 12,00
- Roastbeef froid et sauce tartare · 15,50
- Pain à la tomate · 3,70

Plat principal

- Bourguignon de joue de porc Ibérique, pancetta et champignons · 18,00
- Ris de veau rôtis, échalotes et champignons de saison · 23,00
- Bouillabaisse de poisson, pommes fondantes et rouille · 29,00
- Spaghetti carbonara · 14,50
- Tagliatelles au homard · 24,00
- Côte de boeuf 1Kg | 2 pax | · 90,00
- Entrecôte | 300-400g | · 29,00
- Faux-filet de boeuf | 200g | · 18,00
- Tartare de boeuf coupé au couteau et frites · 16,00
- Poulet du "Prat" · 14,50
- Homard du pays à l'ail ou à la braise · P.S.M./ 100gr
- Poisson du jour · P.S.M.
- Saumon à la Béarnaise · 14,00

Garnitures

NOS GARNITURES

- Purée de pommes de terre · 4,50
- Légumes à la braise · 4,50
- Frites · 4,50
- Salade verte · 4,50

NOS SAUCES

- Béarnaise · 6,00
- Beurre blanc · 5,00

Selection de fromages français

- 3 fromages · 8,00 | 4 fromages · 10,00 | 6 fromages · 13,00
(accompagnés de fruits secs et confiture)

Desserts

- Profiteroles à la vanille, chocolat fondant et amandes grillées · 10,00
- Riz au lait, caramel salé et glace aux amandes · 7,00
- Piña colada, sorbet noix de coco et mousse au malibu · 9,00
- Tartelette soufflée chocolat / mandarine · 9,00
- Tarte au pommes tiède et crème fraîche · 8,00

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)