

LE GRAND CAFÉ ROUGE



Al compartir

Ostras "Daniel Sorlut" al natural | por unidad | **4,75**

Cigalitas (4 uds) Robuchon salsa Kimchi · **18,00**

Croquetas (3 uds) de jamón caseras · **7,50**

Brioche de tartar de buey · **16,00**

Palletilla ibérica bellota 50% | 100 gr |
y pan con tomate · **25,00**

Cecina de Wagyu | 55 gr | pan con tomate · **30,00**

Foie gras de pato con confituras de temporada y
brioche tostado · **18,00**

Salmón ahumado a la vodka y remolacha
con crème fraîche · **22,00**

Milhojas de patatas con salsa brava · **6,50**

Primeros

Aguacate y langostinos estilo bistró · **26,00**

Gazpacho de tomate y dados de melocotón,
frambuesa y sandía · **11,50**

Puerros mimosa con salsa Holandesa · **12,00**

Carpaccio de atún con vinagreta de alcaparras
y huevo rallado · **20,00**

Carpaccio de dorada, caviar
y mayonesa de plancton · **27,00**

Un poco más

Ensalada Rouge... surtido de tomates, sandía,
ventresca de atún, A.O.V.E y albahaca · **15,00**

Coliflor asada, salsa de yogurt especiada y anacardos
(para dos personas) · **20,00**

Huevo crujiente con Puré Robuchon
y jugo de pollo · **16,00** | con caviar · **60,00**

Huevo mimosa a la provenzal, tomates, aceitunas,
anchoas y albahaca · **11,00**

Plato principal

Solomillo de ternera con salsa de brandy
y pimienta con patatas paja · **29,00**

Tartar de buey cortado a cuchillo
preparado delante del cliente · **26,00**

El famoso entrecot Txogitxu a la brasa
con patatas paja · **38,00**

Lenguado con salsa Meunière, limón
y perejil fresco · **30,00**

Tagliatelle con bogavante, salsa beurre blanc · **38,00**

Rodaballo con su piel frita, pilpil de cocochas
y setas · **39,00**

Salmón ahumado al vapor con setas
y salsa bearnesa · **30,00**

Atún a la plancha con salsa de soja, jengibre,
almendras crudas y flor de calabacín en tempura · **36,00**

Guarniciones

Puré de patatas Joël Robuchon · **4,50**

Patatas paja · **4,50**

Ensalada mezclum con vinagreta de limón · **4,50**

Jardinera de verduras · **4,50**

Salsas

Café Paris · **4,50**

Bearnesa · **4,50**

Postres

Surtido de quesos franceses · **16,00**

Baba flambeado al Brandy Fundador 12
y chantilly · **12,00**

Labio Salvador Dalí cheesecake y frutos rojos
al anís de Mono · **12,00**

Chocolate ganache y avellanas de "Reus" · **9,00**

Tatín de manzana con helado de nata · **9,00**

Flan con chantilly · **8,00**

Bola de helado · **3,50**

legrandcaferouge.eu

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

LE GRAND CAFÉ ROUGE



A compartir

Ostres Daniel Sorlut | per unitat | · 4,75

Escamarlans (4 uds) Robuchon salsa Kimchi · 18,00

Croquetes (3 uds) de pernil casolanes · 7,50

Brioix de tàrtar de bou · 16,00

Espatlla ibèrica de gla 50% | 100 gr |
amb pa amb tomàquet · 25,00

Cecina de Wagyu | 55 gr |
amb pa amb tomàquet · 30,00

Foie gras d'ànec amb confitura de temporada,
brioix torrat · 18,00

Salmó fumat a la vodka i remolatxa
amb nata fresca · 22,00

Milfulls de patates amb salsa brava · 6,50

Primers

Alvocat & llagostins estil bistró · 26,00

Gaspatxo de tomàquet i daus de préssec,
gerds y síndria · 11,50

Porros mimosa i salsa Holandesa · 12,00

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de tàperes
i ou ratllat · 20,00

Carpaccio de daurada, caviar
i maionesa de plàncton · 27,00

Un mica més

Amanida Rouge... assortiment de tomàquets, síndria i
ventresca de tonyina, O.O.V.E i alfàbrega · 15,00

Coliflor rostida, salsa de iogurt especiada i anacards
(per dues persones) · 20,00

Ou cruixent amb Puré Robuchon i suc de pollastre
· 16,00 | amb caviar · 60,00

Ou mimosa a la provençal, tomàquets, olives,
anxoves i alfàbrega · 11,00

Plat principal

Filet de vedella amb salsa de brandy,
pebre amb patates palla · 29,00

Tàrtar de bou tallat al ganivet
preparat davant del client · 26,00

El famós entrecot txogitxu a la brasa
amb patates palla · 38,00

Llenguado amb salsa Meunière, llimona
i julivert fresc · 30,00

Tagliatelle amb llamàntol, beurre blanc · 38,00

Turbot amb la pell fregida, pil-pil de cocotxes
i bolets · 39,00

Salmó fumat al vapor amb bolets
i salsa bearnesa · 30,00

Tonyina a la planxa amb salsa de soja, gingebre,
ametlles crues i flor de carbassó en tempura · 36,00

Guarnicions

Puré Joël Robuchon · 4,50

Patates palla · 4,50

Amanida mesclum amb vinagreta de llimona · 4,50

Jardinera de verdures · 4,50

Salses

Café Paris · 4,50

Bearnesa · 4,50

Postres

Assortiment de formatges francesos · 16,00

Babà flamejat al brandy Fundador Supreme 12
y chantilly · 12,00

Llavi Salvador Dalí chessecake i fruits vermells
amb anís del Mono · 12,00

Xocolata ganache i avellana de Reus · 9,00

Tatín de poma amb gelat de nata · 9,00

Flam amb chantilly · 8,00

Bola de gelat · 3,50

legrandcaferouge.eu

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

LE GRAND CAFÉ ROUGE



À partager

Huîtres "Daniel Sorlut" | par unité | **4,75**

Cigalitas (4 uds) Robuchon sauce Kimchi **18,00**

Croquettes (3 uds) de jambon faites maison **7,50**

Brioche de tartar de boeuf **16,00**

Épaule ibérique de Bellota 50% | 100 gr |
et pain à la tomate **25,00**

Cecina de Wagyu | 55 gr | et pain à la tomate **30,00**

Foie gras de canard et confitures de saison,
brioche tostée **18,00**

Saumon fumé à la vodka, betterave
et crème fraîche **22,00**

Mille-feuille de pomme de terre
et sauce bravas **6,50**

Entrées

Avocat & crevettes style Bistro **26,00**

Gaspacho à la tomate, dés de pêche, framboise et
pastèque **11,50**

Poireaux mimosa et sauce hollandaise **12,00**

Carpaccio de thon vinaigrette aux câpres
et oeuf râpé **20,00**

Carpaccio de dorade, caviar
y mayonnaise au plancton **27,00**

Un peu plus

Salade Rouge... assortiment de tomates, pastèque,
ventrèche de thon, H.O.E.V et basilic **15,00**

Chou-fleur rôti, sauce au yaourt épicée
et noix de cajou (pour deux personnes) **20,00**

Oeuf croustillant, jus de volaille et purée Robuchon
16,00 | avec caviar **60,00**

Oeuf mimosa à la provençale, tomates, olives,
anchois et basilic **11,00**

Plat principal

Tournedos de boeuf, sauce brandy et poivre,
servi avec des frites **29,00**

Tartare de boeuf coupé au couteau
préparé à table **26,00**

La fameuse entrecôte Txogitxu à la braise
et frites **38,00**

Sole et sauce Meunière, citron et persil frais **30,00**

Tagliatelle de homard au beurre blanc **38,00**

Turbot et sa peau frite, mentón de cabillaud et
champignons **39,00**

Saumon fumé à la vapeur, champignons
et sauce béarnaise **30,00**

Thon grillé, sauce au soja, gingembre, amandes crues,
et fleur de courgette en tempura **36,00**

Accompagnements

Purée de Joël Robuchon **4,50**

Pommes de terre allumettes **4,50**

Salade mezclum et vinaigrette au citron **4,50**

Jardinière de légumes **4,50**

Sauces

Café de Paris **4,50**

Béarnaise **4,50**

Desserts

Sélection de fromages français **16,00**

Baba flambé au brandy Fundador 12
et chantilly **12,00**

"Lèvres" Salvador Dalí cheesecake et fruits rouges
à l'anis de Mono **12,00**

Ganache au chocolat et noisettes de "Reus" **9,00**

Tatin de pommes et glace à la crème **9,00**

Flan et chantilly **8,00**

Boule de glace **3,50**

legrandcaferouge.eu

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

LE GRAND CAFÉ ROUGE



To share

- Natural oysters "Daniel Sorlut" | per unit | **4,75**
- Cigalitas (4 units) Robuchon Kimchi sauce **18,00**
- Homemade ham croquettes (3 units) **7,50**
- Steak tartare roll **16,00**
- Acorn-fed iberian shoulder 50% | 100 gr | and tomato bread **25,00**
- Cecina de Wagyu | 55 gr | and tomato bread **30,00**
- Duck foie gras and mermalade from the saison, toasted brioche **18,00**
- Smoked salmon with beetroot, vodka and crème fraîche **22,00**
- Potato mille-feuille with bravas sauce **6,50**

Starters

- Avocado and prawns bistro-style **26,00**
- Tomato gazpacho, peach dice, raspberry and watermelon **11,50**
- Leeks mimosa with Hollandaise sauce **12,00**
- Tuna carpaccio, capers vinaigrette and grated egg **20,00**
- Sea bream carpaccio, caviar and plankton mayonnaise **27,00**

A little bit more

- Rouge Salad... assortment of tomatoes, watermelon, tuna belly, E.V.O.O and basil **15,00**
- Roasted coliflower, spiced yogurt sauce y cashew nuts (for two people) **20,00**
- Crispy egg, chicken sauce and Robuchon purée **16,00** | with caviar **60,00**
- Provençal mimosa eggs, tomatoes, olives anchovies and basil **11,00**

Main dish

- Flambéed beef tenderloin brandy and pepper sauce with french fries **29,00**
- Knife-cut steak tartare prepared at the table **26,00**
- The famous grilled Txogitxu entrecôte with fries **38,00**
- Sole with Meunière sauce, lemon and fresh parsley **30,00**
- Lobster tagliatelle with beurre blanc **38,00**
- Turbot and its fried skin, cocochas pilpil and mushrooms **39,00**
- Steamed smoked salmon , mushrooms and béarnaise sauce **30,00**
- Grilled tuna, soy and ginger sauce, raw almonds and zucchini flower in tempura **36,00**

Sides

- Mashed potato Joël Robuchon **4,50**
- Thin fries **4,50**
- Mezclum salad with lemon vinaigrette **4,50**
- Vegetables jardinière **4,50**

Sauces

- Café de Paris **4,50**
- Béarnaise **4,50**

Desserts

- Selection of french cheeses **16,00**
- Baba flambéed with brandy Founder Supreme 12 and chantilly **12,00**
- Salvador Dalí "Lips" cheesecake and red fruits with anís del Mono **12,00**
- Chocolate ganache and hazelnuts from "Reus" **9,00**
- Apple tatin with ice cream **9,00**
- Flan with chantilly **8,00**
- Ice cream scoop **3,50**

legrandcaferouge.eu

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