



LAS ENTRADAS

- Tatín con foie gras de pato a la plancha, patatas asadas y jalea Moscatel 15,50 €
- Dúo de foie gras casero, pan tostado y chutney 13,50 €
- Pimientos de Padrón a la plancha (x10) 5,50 €
- Berenjenas con miel de caña y lima 6,50 €
(empanado con harina de maíz)
- Gambones flambeados con ajo y perejil (5 piezas) 8,50 €
- Sepia a la plancha con ajo y perejil 6,50 €
- Mejillones españoles rellenos (3 piezas) 5,50 €
- Plato Rendez-Vous de mejillones al estilo tailandés 8,50 €
- Poké de salmón o bonito 8,50 €
(Lima, soja y sésamo tostado)
- Ceviche clásico Peruano 13,50 €
(Pescado de la subasta del día, dorada, lubina o bacalao, crema de coco, cebolla, rojo, cilantro fresco, chile y lima)
- Croquetas de salmón ahumado o jamón (4 piezas) 6,50 €
- Tortilla francesa o con queso y ensalada pequeña 6,50 €



LAS ENSALADAS

10,50 €

- **Ensalada de Toulouse "Le Rendez-Vous"**
Tostadas artesanales con queso de cabra, mezclum de lechugas con frutos secos y bayas, helado de violeta, vinagre de frutos rojos
- **Ensalada italiana**
Tomates, manzana Granny Smith, auténtica burrata de mozzarella, salsa, manzana en aceite de oliva y albahaca
- **Ensalada nórdica**
Arenques ahumados, patatas rehogadas en aceite, cebolla roja, cebollino
- **Anchoïade o "Fondue Occitane"**
Palitos de verduras crudas para mojar en una fondue en salsa de anchoas, alcaparras, aceite de oliva y ajo
- **Ensalada Pot-au-feu**
Mezclum de lechugas, rabo de ternera confitada desmenuzada y salsa tártara casera
- **Esgarraet valenciano**
Bacalao desalado con pimientos asados, aceite de oliva y ajo, pan tostado

- **Ensalada Landaise**
Ensalada verde, mollejas confitadas, jamón de pato, pan tostado de foie gras de pato
- **Sabrosos piamonteses**
Patatas, tomates, jamón ahumado, pepinillo, huevo cocido, allioli, tostadas
- **Ensalada mixta de la abuela**
Ensalada romana, tomate, zanahoria, atún en aceite, huevo cocido, anchoas
- **Escalivada** de verduras de temporada



LAS CARNES

(Origen España)

- Entrecot de ternera madura (mini 350 gr)
 - Normal 19, 50 €
 - Estilo Rossini (con foie gras) 22,50 €
- Tartar de ternera cortado a cuchillo y acompañado de patatas fritas y ensalada (250 gr) 15,50 €
- Costilla de ternera Tomahawk (1,2kg / 1,3 kg) 32,00 €
- Hamburguesa del chef 12,50 €
- Hamburguesa "Rendez-Vous" con foie gras 15,50 €
- Pluma de cerdo ibérico con trufa y huevo escalfado 16,00 €
- Cordero confitado al horno 16,50 €
(limón, almendras y hierbas frescas)
- Pechuga de pato entera «landaise » 16,00 €
- ½ pechuga de pato 8,00 €
- Confit de pato casero 10,50 €
- Pollo de campo al curry al estilo Rendez Vous 11,50 €

Nuestra famosa Parrillada de carne (*pato, ternera, cerdo, cordero, chorizo*) 18,50 €

Todas nuestras carnes se pueden acompañar con nuestra selección de salsas

~ Azul, pimienta, chalota, chimichurri ~



LOS PESCADOS

Nuestro pescado proviene de las lonjas de Jávea y Dénia.

Salmón del Atlántico noroeste

- Zarzuela y su picada de almendra 18,50 €
(rape, bacalao, sepia, langostinos y mejillones en sopa de pescado)
- Parrillada de pescado y marisco y sus condimentos 17,00 €
- Caballa en escabeche 7,50 €
- Sardinias en persillade 5,50 €
- Lubina o dorada al horno a nuestra manera 16,00 €
- Bacalao escalfado con allioli y escalivada de verduras 14,50 €
- Filete de salmón confitado con limón,
aceite de oliva y jengibre 13,00 €
- Lenguado a la parrilla 13,50 €



NUESTRAS ESPECIALIDADES

- El auténtico Cassoulet Toulouse 18,00 €
(judías blancas, salchicha, confit de pato casero)
- Paella tradicional valenciana con arroz "Bomba" 12,50 €
- Arroz de Pato, espárragos y champiñones 13,50 €
- Arroz al horno 13,00 €
(cerdo, morcillas, garbanzos, patatas, tomates)

Nuestra fórmula "Sin límites"

16,50 €

Mejillones Marinière o crema de puerros y patatas fritas

Menú infantil

8 €

Hamburguesa casera, patatas fritas

Helado a elegir



LOS POSTRES

Todos nuestros postres son elaborados por nuestra pastelera Emilie

- Tarta "Mimi" con limón 6,50 €
- Tarta "Béranger" con naranja 6,50 €
- Crêpes Suzette, flambeados con Cointreau 7,00 €
- Marquesa de chocolate 6,50 €
- Pavlova con frutos rojos y temporada 6,00 €.
- Café de Lieja 6,50 €
- Chocolate de Lieja 6,50 €
- Taza de sorbetes o helados caseros 5,50 €
- Sorbetes con alcohol 6,50 €
(Colonel, Limoncello, Calvados)
- Plato de quesos (vaca, cabra, oveja) y ensalada 8,50 €