



LES ENTREES

- Tatin surmontée de Foie Gras de canard à la plancha, pommes rôties et gelée de Moscatel 15,50 €
- Duo de Foie Gras maison, toast et chutney 13,50 €
- Poivrons Padron grillés (10 pièces) 5,50 €
- Aubergines au Miel de Caña et lime 6,50 €
(pannées à la farine de Maïs)
- Les gambas en persillade flambées (5 pièces) 8,50 €
- La seiche à la plancha en persillade 6,50 €
- Moules d'Espagne farcies (3 pièces) 5,50 €
- Assiette de moules du Rendez-Vous, à la manière Thai 8,50 €
- Ahi poké de Saumon ou bonite 8,50 €
(citron vert, soja et graines de sésame grillées)
- Céviche classique péruvien 13,50 €
(poisson de la criée du jour, dorade, bar ou cabillaud, crème de coco, oignon, rouge, coriandre fraîche, piment et citron vert)
- Croquettes de saumon fumé ou de jambon (4 pièces) 6,50 €
- Omelette nature ou au fromage, et petite salade 6,50 €



LES SALADES

10,50 €

- **Salade toulousaine « Le Rendez-Vous »**
Toast de fromage de chèvre artisanal, mesclun de salade parsemé de fruits secs et fruits rouges, glace à la violette, vinaigre de fruits rouges)
- **Salade italienne**
Mosaïque de tomates, pomme Granny Smith et véritable Mozzarella Burrata, sauce, pomme basilic à l'huile d'olive
- **Salade nordique**
Harengs fumés, pommes tièdes à l'huile, oignon rouge, ciboulette
- **Anchoïade ou « fondue Occitane »**
Bâtonnets de légumes crus, à tremper comme une fondue dans une sauce aux anchois, câpres, huile d'olive et ail
- **Salade de Pot- au -Feu**
Mesclun, queue de bœuf confite émietlée, sauce tartare maison
- **L'esgaraet Valencien**
Effeillé de morue sur poivrons rôtis, huile d'olive et ail, pain grillé
- **Salade landaise**
Salade verte, gésiers confits, jambon de canard, toast de foie gras de canard

- **Savoureuse Piémontaise**

Pommes de terre, tomates, jambon fumé, cornichon, œuf dur, aïoli, pain grillé)

- **Salade mixte de l'Abuela**

Salade romaine, tomate, carotte, thon à l'huile, œuf dur, anchois)

- **Escalivade de légumes de saison**



LES VIANDES

(Origine Espagne)

- Entrecôte de bœuf maturée (mini 350 gr)
 - nature 19, 50 €
 - façon Rossini (avec Foie gras) 22,50 €
- Tartare de Boeuf coupé au couteau à la minute, assaisonné par le chef avec frites et salade (250 gr) 15,50 €
- Côte de bœuf Tomahawk (1,2kg/1,3 kg) 32,00 €
- Hamburger du chef 12,50 €
- Hamburger « Rendez-Vous » avec foie gras pôelé 15,50€

- Pluma de cochon ibérique purée à la truffe et œuf poché 16,00 €

- Agneau confit au four 16,50€
citron, amandes et herbes fraîches)

- Magret entier de canard découpe landaise 16,00 €

- ½ magret de canard 8,00 €
- Confit de canard maison 10,50 €

- Poulet au curry façon Rendez-Vous 11,50 €

- **Notre fameuse Parrillada de viandes** 18.50 €
canard, bœuf, cochon, agneau, chorizo

Toutes nos viandes peuvent être servies avec nos sauces au choix

~ beu, poivre, échalote, chimichurri ~



LES POISSONS

nos poissons sont issus des criées de Javéa et Dénia.

le saumon d'Atlantique Nord Ouest

- Zarzuela et sa picada aux amandes 18,50 €
lotte, cabillaud, seiche, gambas, et moules, dans une bisque de poissons
- Parrillada de poissons et crustacés et ses condiments 17,00 €
- Maquereau en escabèche 7,50 €
- Sardines en persillade 5,50 €
- Bar ou Dorade entières au four à notre façon 16,00 €
- Morue pochée et son allioli, escalivade de légumes 14,50 €
- Pavé de saumon confit à l'huile d'Olive citron et gingembre 13,00 €
- Sole grillée 13,50 €



Nos spécialités

- **Le véritable Cassoulet toulousain** 18,00 €
haricots blancs, saucisse, confit de canard maison
- **La traditionnelle Paella Valencienne** au riz « Bomba » 12,50 €
- **Le riz au confit de canard**, asperges et champignons 13,50 €
- **Le riz au four** 13,00 €
cochon, Morcillas, pois chiche, pomme de terre, tomates

Notre formule « A volonté »

16,50 €

Moules marinière ou à la crème de poireaux, frites

Menu enfant

8 €

Hamburger maison, frites

Coupe de glaces au choix