MENU

Le Troquet de René

Réservations : +33 (0) 4 67 01 07 69

Prix exprimés en € TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La direction se réserve le droit de refuser l'accès à l'établissement

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAUMON

Fines tranches de saumon marinées
à l'aneth, relevées d'un filet de citron
et d'huile d'olive.

15€

CASSOLETTE DE LA MER

Cassolette de fruits de mer sur son lit
de poireaux sauce Noilly Prat

12€

FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES

Duo raffiné de foie gras de canard
mi-cuit et pain d'épices moelleux,
accompagné de son chutney maison

24€

TOMATE BURRATA

Tomates de saison et burrata crémeuse,
relevées d'un filet d'huile d'olive
et de basilic

14€

DUO FRAÎCHEUR

Délicates tranches de jambon sec
finement affinées, accompagnées de
morceaux de melon gorgés de soleil

13€

TAPAS

Planche charcuterie	**20€**
Charcuterie board	
Planche mixte	**25€**
Mixed board	

Le Troquet de René

SALADES

PÉRIGOURDINE

Mesclun et crudités, garnis de gésiers confits, magret fumé et foie gras de canard, le tout accompagné de croûtons dorés et d'une vinaigrette au vinaigre de noix

26€

CÉSAR

Salade romaine, tomates anciennes, croûtons, lardons, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf poché et sauce César

19€

CHÈVRE

Chèvre fondant enrobé d'une pâte croustillante, doré au four et servi bien chaud, sur un lit de salade assaisonnée

16€

CRUSTACÉS

MOULES ROQUEFORT

Moules mijotées dans une sauce onctueuse au Roquefort, relevée d'échalotes et de crème

16€

MOULES CRÈME

Moules cuisinées dans une sauce onctueuse à la crème, relevée d'échalotes et d'une touche de persil

16€

MOULES MARINIÈRES

Moules cuisinées à la façon traditionnelle, dans un bouillon parfumé au vin blanc, ail, échalotes et persil

15€

Le Troquet de René

POISSONS

DAURADE

Daurade dorée à la plancha
et son assortiment de légumes
du soleil et son riz safrané

22€

GAMBAS

Gambas flambées au Pastis
et sa poêlée de légumes
du soleil et son riz safrané

25€

SEICHE

Seiche à la plancha et sa
poêlée de légumes du soleil
et son riz safrané

23€

PARILLADA 1 PERS.

Parillada de poissons
(daurade, gambas, seiche,
thon, moules)

29€

PARILLADA 2 PERS.

Parillada de poissons
(daurade, gambas, seiche,
thon, moules)

59€

THON

Steak de Thon et son
assortiment de légumes
et son riz safrané

29€

PÂTES

LASAGNE DE SAUMON

Lasagnes de saumon avec des épinards,
le tout nappé d'une béchamel

17€

Supplément salade 2€

LASAGNE DE BŒUF

Lasagnes garnies de viande de bœuf
mijotée dans une sauce tomate, le tout
nappé d'une béchamel crémeuse

15€

Supplément salade 2€

PÂTES AU PESTO

Tagliatelle au pesto,
tomates cerises
et parmesan

16€

Le Troquet de René

VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER

Viande tendre et savoureuse, grillée à la demande et servie avec sa sauce au choix *, accompagnée de frites et légumes du soleil

26€

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf frais, servi avec des frites et une salade

21€

MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti, nappé d'une sauce au miel, servi avec des frites et un assortiment de légumes du soleil

28€

SOURIS D'AGNEAU

Souris d'agneau confite aux herbes de garrigue et accompagnée de son écrasé de pomme de terre

27€

SUPRÊME POULET

Suprême de poulet accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de sa sauce champignon

19 €

BURGERS

L'OLTRA BURGER

Steak de bœuf servi dans un pain moelleux, laitue, tomates, oignons

18€

L'OLTRA BURGER XL
DOUBLE VIANDE

27€

CHICKEN BURGER

Galette de poulet servie dans un pain moelleux, laitue, tomates, oignons, sauce St-Moret et ciboulette

18€

CHICKEN BURGER XL
DOUBLE GALETTE

27€

VÉGÉTARIEN

ASSIETTE DU SOLEIL

Méli-mélo de légumes frais de saison

*sauce **poivre vert** ou sauce **roquefort**.

Le Troquet de René

Établissement du Centre Naturiste René Oltra * * * *

PIZZAS

BASE TOMATE / TOMATO

MARGUERITA	**Tomate, mozzarella, emmental, olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental cheese, black olives	**11€**
REINE	**Tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignon, olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental cheese, ham, mushrooms, black olives	**13€**
QUATRE FROMAGE	**Tomate, mozzarella, emmental, chèvre, Gorgonzolla, parmesan, olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental, goat cheese, Gorgonzolla, parmesan black olives	**14€**
FRUITS DE MER	**Tomate, mozzarella, emmental, fruits de mer, persillade, olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental cheese, seafood, parsley mix, black olives	**15€**
DIAVOLA	**Tomate, mozzarella, emmental, Spianata, poivrons, oignons, olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental, Spianata, peppers, onions, black olives	**14€**
ITALIENNE	**Tomate, mozzarella, emmental, jambon Serano, burrata, tomate-cerises, roquette, parmesan, pesto olives noires** tomato sauce, mozarella, emmental, Serano ham, burrata, black olives	**17€**
CALZONE	**Tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œufs, roquette, parmesan** tomato sauce, mozarella, emmental, ham, mushrooms, egg, arugala, parmesan	**16€**

PIZZAS

BASE CRÈME / CREAM

CHÈVRE MIEL	**Crème, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel** cream, mozarella, emmental, goat cheese, honey	**14€**
SAUMON	**Crème, mozzarella, emmental, saumon, citron** cream, mozarella, emmental, salmon, lemon	**15€**
FLAMMEKUECHE	**Crème, mozzarella, emmental, lardons, oignons, oeuf** cream, mozarella, emmental, bacon bits, onions, egg	**15€**
BERGÈRE	**Crème, mozzarella, emmental, chèvre, oignons, lardons** cream, mozarella, emmental, goat cheese, onion, bacon bits	**15€**

Le Troquet de René

DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT
Mousse au chocolat onctueuse, délicatement parsemée d'éclats de noisettes croquantes

8€

TARTE AUX FRUITS
Tarte délicieusement garnie de fruits, sur son lit de crème anglaise et accompagnée d'une glace vanille

9€

PAVLOVA FRUITS ROUGES
Meringue légère et croquante, garnie de crème chantilly onctueuse et surmontée de fruits rouges

9€

CRÈME BRULÉE
Crème onctueuse parfumée à la fleur d'oranger, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé

8€

ILE FLOTANTE
Blancs en neige légers flottant sur une crème anglaise vanillée, le tout saupoudré de caramel croquant

7€

MOELLEUX CHOCOLAT
Moelleux au chocolat accompagné d'une crème légèrement mentholée

9€

SALADE DE FRUITS
Assortiment de fruits frais de saison

9€

PLATEAU DE FROMAGES
Assortiment de fromages suivant arrivage

12€

GLACES ARTISANALES

BANANA SPLIT
Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, nappées de chocolat chaud, chantilly et amandes filées

11€

LIEGEOIS
Trois boules de glace onctueuses au café ou chocolat, surmontée de mousse légère et de chantilly, saupoudré de cacao ou de poudre de café

10€

COUPE GLACÉE
1 boules au choix 3€
2 boules au choix 5€

DAME BLANCHE
3 boules de glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes filées

10 €

ALCOOLISÉES

AFTER EIGHT
Trois boules de glace menthe nappées de chocolat chaud, garni de crème chantilly, décorée de feuilles de menthe et relevée d'une touche de Get 27

12€

COLONEL
3 boules citron vert, Vodka

12 €

Gourmands : caramel beurre demi sel - chocolat - fraise - menthe chocolat - vanille - café - amarena - stracciatella - pistache
Alcoolisés : Rhum raisin - Chartreuse - Grand Marnier - Plombières (Kirsh) - Mojito - Piñacolada
Sorbets : citron vert - fruits rouges - coco - mangue
Suppléments : coulis et/ou crème fouettée **1€**

Le Troquet de René

LISTE DES ALLERGÈNES

G	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
C	Crustacés et produits à base de crustacés : Homard, crevettes, crabes, écrevisses…
O	Œufs et produits à base d'œufs
P	Poissons et produits à base de poissons
A	Arachides et produits à base d'arachides
SO	Soja et produits à base de soja
L	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), fromage
FC	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)
CE	Céleri et produits à base de céleri
M	Moutarde et produits à base de moutarde
GR	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
SE	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l
AS	Pommes de terre congelées, sirops, confitures
L	Lupin et produits à base de lupin (Lupin - plante qui fait partie de la famille des arachides)
MO	Mollusques et produits à base de mollusques : Moules, poulpe, palourdes, huîtres, seiche …

Le Troquet de René

CARTE DES RAFRAÎCHISSEMENTS

Beverage Menu

Réservations : +33(0) 4 67 94 44 01

SCAN HERE

Cool'n Camp

Votre menu "Le Troquet de René" est sur l'application

Your menu 'Le Troqué de René' is on the application

Établissement du Centre Naturiste René Oltra ****

Prix exprimés en € TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La direction se réserve le droit de refuser l'accès à l'établissement

Prices expressed in €, including taxes - Service included - Excessive alcohol consumption is harmful to health, please consume responsibly. The management reserves the right to refuse entry to the establishment.

BOISSONS
DRINKS

COCKTAILS AVEC ALCOOL
COCKTAIL WITH ALCOHOL

MOJITO Classique / Classic 9€
Rhum ambré, menthe fraîche, quartier de citron, sucre de canne, eau pétillante
Dark rum, fresh mint, lemon, cane sugar, sparkling water

MOJITO Fraise / Strawberry 10€
Rhum ambré, menthe fraîche, fraise, quartier de citron, sucre de canne, eau pétillante
Dark rum, mint, strawberry, lemon, cane sugar, sparkling water

MOJITO Passion / Passionfruit 10€
Rhum ambré, menthe fraîche, fruit de la passion, quartier de citron, sucre de canne, eau pétillante
Dark rum, mint, passionfruit, lemon, cane sugar, sparkling water

CAÏPIRINHA 9€
Cachaça, quartier de citron, cassonade
Cachaça, lemon, brown sugar

CUBA LIBRE 9€
Rhum ambré, Coca-Cola, quartier de citron
Dark rum, Coca-Cola, lemon wedge

EXPRESSO MARTINI 12€
Vodka, Kahlúa, expresso, sirop de sucre de canne
Vodka, Kahlúa, espresso, cane sugar syrup

APEROL SPRITZ 10€
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

ST GERMAIN SPRITZ 12€
St Germain, prosecco, eau gazeuse
St-Germain, Prosecco, sparkling water

PIÑA COLADA 10€
Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco
White rum, pineapple juice, coconut puree

TEQUILA SUNRISE 10€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, grenadine syrup

SEX ON THE BEACH 12€
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry juice

MARGARITA 10€
Tequila, citron vert, cointreau
Tequila, lime, Cointreau

TAPAS :

Planche charcuterie 20€
Charcuterie board

Planche mixte 25€
Mixed board

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€
MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO
Citron vert, sucre de canne, jus de pomme, eau pétillante
Lime, cane sugar, apple juice, sparkling water

VIRGIN PIÑA COLADA
Jus d'ananas, purée de coco
Pineapple juice, coconut purée

COCKTAIL DU MOMENT
Le bar se fera un plaisir de vous renseigner
The bar staff will be happy to assist you

APÉRITIFS

Pastis / Ricard 4 cl	5€
Martini (blanc/rouge) 5 cl (white/red)	5€
Kir (cassis/pêche) 15 cl (Blackcurrant, peach)	6€
Coupe Prosecco 10 cl	6€
Coupe Champagne 10 cl	10€
Kir Royal 15 cl	12€
Sangria 15 cl	5€
Sangria 1 litre	20€

Le Troquet de René

BOISSONS
DRINKS

SOFT

Sirop	2,50€
Fraise, grenadine, menthe, PAC, pêche, orange, orgeat, passion Strawberry, grenadine, mint, lemon cordial, peach, orange, orgeat, passion fruit	
Diabolo	3,80€
Seven-up 33cl	3,80€
Jus de fruits 25cl	4€
Tomate, ACE, ananas, fraise et orange Tomato, ACE (orange, carrot, lemon), pineapple, strawberry and orange	
Orange/Citron Pressé	6€
Ice tea 25cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Pepsi /Pepsi max 33cl	3,80€
Schweppes Tonic 25cl	3,80€
Badoit	3,50€
Red bull 25cl	5€

EAUX
WATERS

BADOIT	1 L	5€
EVIAN	1 L	5€

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso	2,20€
Café allongé	2,20€
Décaféiné	2,20€
Double expresso	4€
Grand crème	4€
Cappuccino	4€
Café frappé	4€
Irish coffee	10€
Thé/infusion	3€
Chocolat chaud	4€

DIGESTIFS 6 cl

Limoncello	6€
Baileys	7€
Get 27	6€
Armagnac	9€
Croqueuse liqueur de pomme	7€
Cognac	9€

BIERES PRESSION
DRAFT BEERS

	25cl	50cl
San Miguel	3,50€	6€
1664 Blanche	4€	7€
Grimbergen	4€	7€
Monaco / Panaché / Picon Bière	4,50€	8€

Supplément Sirop : 0,50€

BIÈRES BOUTEILLE
BEER BOTTLE

CORONA	6€
DESPERADOS	6€

SPIRITUEUX
SPIRITS

WHISKY 4 cl

William Lawson's	8€
Jack daniel's	12€
Nikka	14€

RHUM 4 cl

Bacardi	8€
Diplomatico	9€

Supplément Soft : coca, pomme, orange, ananas 2€

GIN 4 cl

Gin tonic	10€
Gordon	8€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's	14€

VODKA 4 cl

Grey goose	12€
Eristoff	8€
Vodka Red Bull	12€

Supplément Soft : pomme, orange, ananas 2€

Le Troquet de René

CHAMPAGNES

	La Coupe Cup	75 cl
TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE / ROSÉ	10€	79€
RUINARD BLANC DE BLANC / ROSÉ	10€	130€

VINS WINE

VINS BLANC BOUTEILLE
White Wine bottle

CHARDONNAY MADELEINE ST JEAN	IGP pays d'Oc	**22€**
VIOGNIER MADELEINE ST JEAN	IGP Pays d'Oc	**23€**
CHARDONNAY GREZAN	AOP Languedoc	**25€**
ARGALI PUECH-HAUT	AOP Languedoc	**33€**

VINS ROSÉ BOUTEILLE
Rosé Wine bottle

GRIS BLANC GERARD BERTRAND	IGP pays d'Oc	**21€**
HAUT-GLÉON VALLÉE DU PARADIS	IGP pays d'Oc	**29€**
ARGALI PUECH-HAUT	IGP pays d'Oc	**33€**

VINS ROUGE BOUTEILLE
Red Wine bottle

VERSANT PINOT NOIR	IGP pays d'Oc	**22€**
PIC SAINT-LOUP GERARD BERTRAND	IGP pays d'Oc	**23€**
GARRIGA TERASSE DU LARZAC BIO	Domaine Souyris, Cuvée Garriga	**29€**
LA MADELEINE ST JEAN	IGP pays d'Oc	**39€**

VERRE DE VIN
Glass of wine

BLANC / ROSÉ / ROUGE	15cl	**5€**

MAGNUM ROSE

ROSE GRIS BLANC	IGP d'Oc	**48€**