Bienvenue au Restaurant le35 Tapas & Grill, votre havre de paix perché entre mer et montagnes !

Découvrez une expérience culinaire inoubliable sur notre Rooftop, où le charme de Bali rencontre une vue spectaculaire à couper le souffle. Niché entre l'horizon azur de la mer et la majesté des montagnes environnantes, nous vous invitons à savourer chaque instant dans un cadre unique et magique.

Laissez-vous transporter par la beauté de ce lieu privilégié, tout en dégustant une cuisine pleine de caractère.

Au 35, chaque instant passé chez nous est une invitation à l'évasion.

Tapas

CARGOLADE (20 PIÈCES) — 10.90
Spécialité Catalane: escargots gris braisés dans leurs coquilles assaisonnés de sel, poivre et piment doux.

PATATAS BRAVAS — 5.50
Nos incontournables Patatas Bravas accompagnées de leur sauce.

SERRANO PAIN CON TOMATE — 7
Pain frotté a l'ail avec sa sauce tomate maison servi avec son jambon Serrano

CROQUETTES DE JAMBON IBERIQUE (5 PIECES) — 7
Les croquettes Espagnoles au jambon 100% addictives!

MANCHEGO — 7.50
Le fameux fromage Espagnol servi avec sa pâte de coing et toast grillé

ANCHOIS DE COLLIOURE — 8
Anchois de Collioure "MAISON ROQUES" sur leur étendoir

CREVETTES PANKO (5 PIECES) — 7
Beignets de crevettes frits accompagnés d'une sauce indonésienne

POULET CRISPY CORN FLAKES — 7
Véritables filets de blanc de poulets panés aux Corn-Flakes

HOUMOUS — 7
Purée de pois chiches, tahini, citron et huile d'olive

BOULETTES DE FALAFELS (7 PIECES) — 6.50
Selon la recette traditionnelle de "Tata Rachel"

NEMS POULET (5 PIECES) — 7
Nems croustillants au poulet, salade, menthe fraîche et sauce indonésienne

PLANCHA "MIX TAPAS" — 19.90
Assortiment de tapas: Crevettes panko, Poulet crispy, Serrano pain con tomate, Croquettes de jambon, Patatas bravas

PLANCHA "MIX TAPAS" XXL — 34,90
Assortiment de tapas: Crevettes panko, Poulet crispy, Serrano pain con tomate, Croquettes de jambon, Patatas bravas, Falafels, Tapenade, Nems poulet

PLATS

SALADES

SALADE VEGAN 14.90
Salade de saison, riz sauvage, falafels, poivrons, tomates, oignons frits, graines de courge, vinaigrette maison

SALADE CESAR 15.90
Salade de saison, suprême de poulet pané aux corn-flakes, tomates, oeufs durs, croûtons maison, fromage "pointe Grana di Padano", graines de pavot, oignons frits et sa traditionnelle sauce César

SALADE CHEVRE 14.90
Salade de saison, toast de chèvre-miel, tomates, lardons, oignons frits, noix, vinaigrette maison

TOMATES BURRATA 15.90
Véritable Burrata crémeuse avec tomates, graines de pavot et pesto maison

BROCHETTES & GRILL

CHOIX DES VIANDES: (Poids environ 90g la brochette)
BOEUF ,POULET ,COEUR DE CANARD , ROGNONS DE VEAU, CHORIZO, SAUCISSE CATALANE

Nos brochettes sont marinées maison (hors chorizo et saucisse catalane) et nos plats sont servis avec des frites maison et salade.

L'ASSIETTE DE BROCHETTES DU 35 (2 BROCHETTES) 15.90
Brochette supplémentaire 4€

MIX GRILL (5 BROCHETTES) 23.90
3 Brochettes au choix + 1 Brochette chorizo + 1 Brochette saucisse Catalane et aïoli maison

COTELETTES D'AGNEAU 19.90
Côtelettes d'agneau grillées aux herbes et à la fleur de sel

BURGER DU 35 17.90
Pain burger du boulanger, salade, tomate, oignons confits, steack façon bouchère, cheddar, galette de pdt et sa sauce barbecue miel

TARTARE DE BOEUF 17.90
Boeuf, câpres, cornichons, persil et mayonnaise

JAMBON GRILLE 16.90
Tranche de Jambon Blanc Grillé au barbecue et sa sauce Chimichurri

GAMBAS GRILLEES (5PIECES) 19.90
Gambas royales cuites à la plancha, servies avec sauce aïoli maison

SEICHES A LA PLANCHA 19.90
Seiches à la plancha en persillade

FISH & CHIPS 16.90
Filet de colin pané façon "Fish" et sa sauce tartare maison

SUPPLÉMENTS:

Sauces maison	1
Frites	4
Salade	4
Pain tomate	4
Riz sauvage	4

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE UE

MENU PITCHOUN (- de 10 ans) 10.90

Tenders de poulet OU Poisson pané OU Saucisse Catalane
Accompagné de frites maison + Boule de glace au choix +
Boisson sirop au choix OU Fuze Tea (25cl)

GLACES ET DESSERTS

PANNA COTTA 6.50
Dessert traditionnel italien avec son coulis de fraise ou caramel beurre salé

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7.50
Moelleux au chocolat fondant à coeur accompagné de sa crème anglaise et chantilly

CRÈME CATALANE 6.50
Dessert traditionnel catalan à la fleur d'oranger

BRIOCHE PERDUE 8.50
Brioche accompagné de sa boule de glace vanille, caramel beurre salé et brisures de spéculos

ILE FLOTTANTE 6.50
Ile flottante avec sa crème Anglaise

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8.50
Café ou Thé et son assortiment de mignardises

DAME BLANCHE 8
3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ OU CHOCLAT LIEGEOIS 8
2 boules café ou chocolat et 1 boule vanille, expresso ou chocolat maison et chantilly

GLACE DU 35 8.50
3 boules vanille, crème de marron, meringue et chantilly

COLONEL 9.90
3 boules citron, vodka (4 cl) et citron vert

BOULE DE GLACE AUX CHOIX
Parfums de glace : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Citron, Pistache

1 Boule 2.20
2 Boules 4.40
3 Boules 6.60

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

EXPRESSO	1.70	THÉS DU MONDE	2.90
AMERICANO	1.95	INFUSIONS	2.90
NOISETTE	1.90		
GRAND CRÈME	2.90		

LES JUS ET SODAS

SODAS (33cl) Coca cola, Coca cola zéro, Sprite Fanta orange, Orangina, Fuze tea, Perrier, Schweppes, Oasis tropical	3.50	JUS DE FRUITS (25cl) Orange, Pomme, Ananas, Abricot	3.50

LES EAUX MINÉRALES NATURELLES

VITTEL (50cl)	3.50	SAN PELLEGRINO (50cl)	3.50

LES APÉRITIFS

RICARD (2cl)	2.50	MUSCAT	3.50
PASTIS (2 cl)	2.50	LA SANGRIA DU 35	
MARTINI (4cl) Rouge ou Blanc	4	Verre (40cl)	6.50
KIR (10cl) Vin blanc + crème de cassis	5	Carafe (1L)	12

LES BIÈRES

PRESSIONS		BOUTEILLES	
DEMI (25cl)	3.50	CORONA (33 cl)	6
PINTE (50cl)	6.50	DESOERADO (33 cl)	6
PICON BIERE (25cl)	4	BUD (25 cl)	4
PINTE PICON BIERE (50cl)	7.50	1664 BLANCHE (25 cl)	5
PANACHE (25 cl)	3.50	LEFFE RUBY (25 cl)	5
MONACO (25 cl)	3.50		

LES COCKTAILS

SPRITZ	7	COCKTAIL DU 35 Gin (4cl) Sirop de litchi, jus de fraise,	8.50
SPRITZ SAINT-GERMAIN	9	VIRGIN 35 Sirop de litchi, Jus de fraise	6
SPRITZ LIMONCELLO	9	KHO PHI PHI Vodka (4cl), Jus d'abricot, sirop d'orgeat, citron vert	8.50
MOJITO Menthe ou Fraise	8	LONG ISLAND ICE TEA Tekila (2cl), Gin (2cl), Vodka (2cl), Rhum (2cl), citron vert, cola	12
VIRGIN MOJITO Menthe ou Fraise	6		
CAIPIRINHA	8	DIGESTIFS Le verre (4 cl) WHISKY, VODKA, RHUM, GIN, GET27, GET31, BAILEY'S	7
TI PUNCH	8		

LA CAVE À VIN

DÉGUSTEZ L'EXCELLENCE DES VINS CATALANS

BLANC

"V" DE VALMY CHÂTEAU DE VALMY (75 cl/AOC côtes du Roussillon)	16.50
CADIRETA DOMAINE LAFAGE (75 cl/IGP côtes Catalanes)	19.50
MA BOUTEILLE A LA MER DOMAINE SERRE ROMANI (75 cl/IGP côtes Catalanes)	24
COSMICUS AMPELI DOMAINE CUVONS LAJOIE (75 cl/IGP côtes Catalanes)	29.90

ROSÉ

"V" DE VALMY CHÂTEAU DE VALMY (75 cl/AOC côtes du Roussillon)	16.50
GRIS GRIS D'AMOUR DOMAINE SERRE ROMANI (75 cl/AOP côtes du Roussillon)	17.50
THÉRAPIE DE GROUPE CHÂTEAU DE PENA (75 cl/AOP côtes du Roussillon)	18.50
MIRAFLORS DOMAINE LAFAGE (75 cl/IGP côtes Catalanes)	19.90

ROUGE

CAILLOUX DOMAINE JEAN-LOUIS VERA (75 cl/AOC côtes Catalanes)	17
LES AFFRANCHIS DE PENA CHATEAU DE PENA (75 cl/AOP côtes du Roussillon)	18.50
NICOLAS DOMAINE LAFAGE (75 cl/IGP côtes Catalanes)	21.90
VIEILLE FRIPOUILLE DOMAINE SERRE ROMANI (75 cl/IGP côtes Catalanes)	24
TANDEM DOMAINE JEAN-LOUIS VERA (75 cl/AOC côtes Catalanes)	27
COSMICUS IBERIC DOMAINE CUVONS LAJOIE (75 cl/IGP côtes Catalanes)	29.90

AU PICHET...

DOMAINE PAGNON
TORREILLES rouge, rosé, blanc

Le verre (12cl)	3.50
Le pichet (25cl)	6.50
Le pichet (50cl)	9.50

NOS BULLES

CAVA

La coupe	6
La bouteille (75cl)	35

CHAMPAGNE

La bouteille (75cl)	90

"« Un vin pour chaque instant, un instant pour chaque vin."