

L'AUBERGE DU RANCH 2025

MENU

TAPAS

PLANCHE CHARCUTERIE	21€
PAN CON TOMATE ET SERRANO	19€
ESCARGOTS À LA PLANCHA	10€
PATATAS BRAVAS	5€
MOULES À L'AÏOLI	10€
CROQUETTE DE JAMBON	8€
BEIGNETS DE MORUE	8€
CAMEMBERT RÔTI	10€
COUTEAUX À LA PLANCHA	10€

NOS POISSONS

(selon arrivage)

SEICHES À LA PLANCHA	21€
GAMBAS À LA PLANCHA	21€
FILET DE LOUP	20€
MORUE GRATINÉE À L'AÏOLI	20€
PARILLADE DE LA PLAGES Poissons du moment	28€

ENTRÉES

SALADE CÉSAR	15€
salade, croûtons, oeuf, oignons, poulet, parmesan	
SALADE DU BERGER	15€
salade, tomate, oignons, lardon, toast chèvre	
SALADE CATALANE	15€
salade, poivrons, anchois, oeuf	
CARPACCIO DE BOEUF	15€
CAMEMBERT RÔTI ET SA CHARCUTERIE	18€

NOS VIANDES

ENTRECÔTE	25€
ENTRECÔTE FAÇON CÔTE DE BOEUF (À PARTAGER)	60€
MAGRET DE CANARD	24€
BURGER CATALAN	18€
steak, tomate, manchego, serrano	
BURGER CHICKEN	18€
poulet, salade, tomate, emmental	

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et de salade

- Sauce aïoli maison +1€
- Sauce roquefort +1,50€
- Sauce au poivre +1,50€

CARTE DES PIZZAS

MARGHARITA

10 €

base tomate, mozzarella, emmental,
olives

REINE

12 €

base tomate, mozzarella, emmental,
jambon, champignons, olives

VÉGÉTARIENNE

12 €

base tomate, mozzarella, emmental, poivrons,
oignons, champignons, aubergines, tomates

TEXAS

13 €

base tomate, steak haché, mozzarella,
emmental, poivrons, sauce barbecue, olives

KEBAB

12 €

base crème, mozzarella, emmental,
kebab, oignons, sauce blanche

QUATRE FROMAGES

13 €

base crème, mozzarella, emmental,
chèvre, roquefort, olives

CARBONARA

13 €

base crème, mozzarella, emmental,
lardons, oignons, oeufs, olives

NOS ROUGES

- Eximia (Domaine Terres Cathares) AOP - 75 cL 30 €
- Rebel (Domaine Terres Cathares) AOP - 75 cL 24 €
- Narassa (Lafage) IGP - 75 cL 30 €
- Galamus (Domaine D'Espéret) AOP - 75 cL 24 €
- Rouge Cap de Fouste AOP - 75 cL 24 €
- Éléance (Château Cap de Fouste) AOP - 75 cL 30 €

APÉRITIFS

- Armagnac (4cL) 6 €
- Bailey's (4cL) 6 €
- Byrrh Maury (12cL) 4,50 €
- Don Papa (4cL) 8 €
- Get 27 ou 31 (4cL) 6 €
- Gin (4cL) 6 €
- Vin blanc + cassis (12cL) 4 €
- Martini rouge ou blanc (6cL) 4,50 €
- Muscat (12cL) 4 €
- Pastis 51 (4cL) 3 €
- Ricard (4cL) 3 €
- Ricard ou Pastis sirop (4cL) 3 €
- Rhum ambré ou blanc (4cL) 6 €
- Tequila (4cL) 6 €
- Vodka (4cL) 6 €
- Whisky (4cL) 6 €
- Whisky coca (4cL) 7 €
- Orgasme (4cL) 6 €

NOS ROSÉS

- Miraflores (Lafage) IGP - 75 cL 22 €
- Rosé Cap de Fouste AOP - 75 cL 22 €
- Vita in Rosea (Domaine Terres Cathares) IGP - 75 cL 22 €

NOS BLANCS

- L'indécent (Domaine Terre Cathares) IGP - 75 cL 22 €
- Prépambule (Domaine Terre Cathares) IGP - 75 cL 20 €
- Blanc Cap de Fouste AOP - 75 cL 22 €
- Émotions (Cap de Fouste) AOP - 75 cL 30 €

COCKTAILS

- Mojito (fraise, pêche ...) 9 €
menthe, citron vert, sucre de canne, rhum (4cL), eau pétillante
- Piña colada 9 €
jus ananas, coco, rhum (4cL)
- Téquila Sunrise 9 €
jus orange, grenadine, tequila (4cL)
- Spritz 9 €
eau pétillante, apérol (6cL), vin blanc (9cL), orange
- Gin tonic 9 €
Schweppes Tonic, citron, gin (4cL)
- Virgin Mojito ou Virgin Piña colada 7 €

NOS SODAS

• Coca	3 €
• Coca cherry	3 €
• Coca zéro	3 €
• Ice tea	3 €
• Orangina	3 €
• Oasis	3 €
• Perrier	3 €
• Schweppes	3 €
• Jus ananas, pomme ou orange	3 €
• Limonade	3 €
• Diabolo	3,20 €
• Sirop	2 €

(grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron, noix de coco)

NOS BOISSONS CHAUDES

• Café	1,80 €
• Café allongé	1,80 €
• Café arrosé	3,50 €
• Chocolat chaud	3,50 €
• Décaféiné	1,80 €
• Décaféiné allongé	1,80 €
• Double café	3,50 €
• Grand crème	3 €
• Noisette	1,80 €
• Thé (menthe, citron, ...)	3 €
• Irish coffee	9 €

NOS BIÈRES

• Bière spéciale Millenari	7 €
• Pression 25 cL	3,50 €
• Pression 50 cL	7 €
• Panaché 25 cL	3,50 €
• Panaché 50 cL	7 €
• Picon bière 25 cL	4 €
• Picon bière 50 cL	8 €
• Monaco 25 cL	3,50 €
• Monaco 50 cL	7 €
• Desperados 33 cL	6 €
• Bière sans alcool (0%) 25 cL	6 €
• Bière Heineken 25 cL	4,50 €
• Bière brune 33 cL	7 €

NOS VINS

• Verre de blanc, rouge, rosé	4 €
• Verre de muscat	4 €
• Verre de sangria du Ranch	4 €
• Verre de vin supérieur	4,50 €
• Pichet vin 25 cL (Dom brial - IGP)	6 €
• Pichet vin 50 cL (Dom brial - IGP)	8 €
• Pichet sangria du ranch 50 cL	8 €
• Pichet vin 1L (Dom brial - IGP)	13 €
• Pichet sangria du ranch 1L	13 €

NOS EAUX

• Sémillante plate 100 cL	5 €
• Sémillante gazeuse 100 cL	5 €

MENU ENFANT À 10€

(Jusqu'à 10 ans)

- Steak frites
- Nuggets frites
- Jambon serrano frites

Dessert : 1 boule de glace au choix

DESSERTS

- Crème brûlée 8€
- Moelleux au chocolat 8€
- Tiramisu 8€
- Profiteroles 9€
- Café / Thé gourmand 9€
- Assiette fromage 8€

GLACES

- 1 boule 2,50 €
- 2 boules 3,20€
- 3 boules 4,50€
- Dame blanche 8€
- Café ou Chocolat Liégeois 8€
- La Plage (menthe, coulis chocolat, get 27, crème fouettée) 9€
- Colonel (citron, vodka) 9€
- Irish Coffee 9€

Parfums glaces : chocolat, vanille, noix de coco, fraise, café, rhum raison, abricot, menthe chocolat, citron, caramel, pistache

NOS SUGGESTIONS DE L'HIVER

Parce que l'hiver mérite aussi ses douceurs, laissez-vous tenter par nos suggestions réconfortantes ...

- **PÂTES CARBONARA** **14€**

Sauce crémeuse, lardons et parmesan

- **PÂTES AUX FRUITS DE MER** **16€**

Sauce crémeuse accompagnée de fruits de mer selon arrivage



L'AUBERGE DU RANCH 2025

MENU
ET
INFOS

MENU DU JOUR

(Du lundi au vendredi midi)

- Entrée/plat/dessert = 20€
- Entrée/plat ou plat/dessert = 17,50€
- Plat du jour = 14,50€

HORAIRES ET INFORMATIONS

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi : 11h45-14h30 / 19h-22h30

Jeudi : 11h45-14h30 / 19h-22h30

Vendredi : 11h45-14h30 / 19h-22h30

Samedi : 11h45-14h30 / 19h-22h30

Dimanche : 11h45-15h / fermé

☎ : 06.77.66.26.83

📍 : Route du littoral, 66470, Sainte Marie la Mer
Au coeur du Centre équestre Colorado