

MENU BURGER GOURMET XL :

18^{€90} (service compris)

Burger gourmet XL au choix + frites bintje
+ sauce au choix

MENU BURGER GOURMET XL + DESSERT :

23^{€90} (service compris)

Burger gourmet XL au choix + frites bintje
+ sauce au choix

1 boule de glace artisanale avec chantilly maison
Ou fondant chocolat
Ou tarte tatin

Burger Gourmet XL (unitaire) : 16^{€50}

Grande barquette de frites bintje + sauce : 5^{€90}

✓ MENU ENFANT : 11^{€90}

(1 Burger + frites Bintje + 1 sauce)

Bun brioché, steak haché frais
(Fleuron des Pyrénées) 90g,
salade et tomate de pays,
double Shédar fondant,
sauce ketchup.

LES SAUCES AU CHOIX

POUR LES FRITES :

Mayonnaise, Ketchup, Barbecue,
Andalouse, Poivre vert, Samourai,
Béarnaise, Curry, Aioli catalan,
Pita, Burger.

1 Le Classico

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, salade locale de saison, oignons de Toulouges caramélisés, tomate de pays, cornichon aigre doux, fromage Cheddar British, Bacon, sauce Burger.

2 Le New-Yorkais

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, salade locale de saison, oignons de Toulouges caramélisés, fromage Cheddar Apple Wood, rouse grillée, sauce Bull Eyes BBQ.

3 Le Végétarien

Bun artisanal, Galette de pomme de terre, escalivade de légumes de saison, salade et tomate de pays, oignons de Toulouges crus, sauce Californienne.

4 Le Catalan

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, poivron et Rouse grillées, Boutifare, oignons de Toulouges caramélisés, tomate et salade de pays, aioli et sauce épicée.

5 Le Carnaval

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, filets de magret de canard fumés, fromage Maroilles Fauquet AOP, oignons de Toulouges caramélisés, salade de saison, tomate de pays, cornichon aigre doux, sauce moutarde miel.

6 Le Pyrénéen

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, salade et tomate de pays, oignons de Toulouges caramélisés, Tomme fermière BIO de Moli d'en d'agues (Saint Laurent de Cerdans), sauce Californienne.

7 Le Bollywood

Bun artisanal, steak haché frais (VBF) 150g, salade et tomate de pays, oignons de Toulouges caramélisés, aubergines et rouse grillées, sauce au Curry de Madras.

8 Le Loch Ness (Sup. : 3^{€00})

Bun à l'encre de seiche, tranche 80g de saumon fumé d'écosse (label rouge), salade et tomate de pays, oignons de Toulouges crus, galette de pomme de terre, carotte râpée, sauce fromage blanc frais à l'aneth.

BBQ & GRILL

Nos plats sont servis avec des frites bintje
et de la salade composée.

- **L'entrecôte de bœuf**
(garantie VBF - 240g poellée au beurre) 24^{€90}
- **Brochette XL de Rumsteack marinée aux herbes**
(garantie VBF - 240g) 24^{€90}
- **Brochette de poulet fermier**
(180g garantie, marinée au curry de Madras) 24^{€90}
- **Saucisse Catalane et sa Rouse**
de qualité charcutière (Aioli catalan) 17^{€90}
- **Steak haché façon bouchère**
(garantie VBF - 150g) 15^{€90}

SALADE COMPOSÉE DU CHEF

- **La Délice du Vallespir** 19^{€90}
Crottin de chèvre Bio du pays toasté au miel du Vallespir,
filets de magret de canard séchés, salade et tomate de pays,
oignons de Toulouges, olives, basilic, Pignons de pins,
cerneaux de noix, assaisonnement à l'huile d'olive et au
vinaigre de framboise artisanale.

GLACES & SORBETS

(MAITRE ARTISAN GLACIÉ DES ALPES)

Vanille de Bourbon, Rhum raison, chocolat,
Cerise, Fraise, Abricot, Verveine, Mandarine,
Citron basilic, Passion, Cassis, Thé vert Matcha

- **1 boule de glace/Sorbet artisanale**
au choix et son biscuit 7^{€90}
+ chantilly maison, coulis (fruits rouges, chocolat,
caramel beurre salé)
- **2 boules de glace/Sorbet artisanale**
au choix et son biscuit 10^{€90}
+ chantilly maison, Coulis (fruits rouges,
chocolat, caramel beurre salé)

AUTRES DESSERTS

- **Fondant au chocolat** 7^{€90}
- **Tarte Tatin** 7^{€90}



SOFT DRINKS

- **Granités Monin 20 cl** 3^{€50}
Grenadine, fraise, menthe, pêche, Sureau, Citron, Pamplemousse, Mandarine, Rose
- **Jus de fruits Pago 20 cl** 3^{€50}
Abricot, Orange, Ananas, Mangue, Pomme, tomate
- **Soda 33 cl** 3^{€50}
Fanta, Coca, Orangina, Ice-Tea, Oasis, 7up Mojito, Schweppes agrume
- **Eaux en bouteille** 6^{€50}
Sémillantes 1,5 L, Badoit 1 L, Sampilgrino 1L
- **Eaux minérales** 3^{€50}
Sémillantes 50 cl, Perrier 25 cl

APÉRITIFS*

- **Ricard, Pastis 51 (2cl)** 3^{€50}
- **Blanc Cassis ou Mures sauvages Vedrenne (12cl)** 3^{€50}
- **Muscat de Rivesaltes, Martini, Suze, Byrrh, Campari, Picon, (4cl)** 3^{€50}

COCKTAILS MAISON*

- **Ti-Punch** 10^{€50}
Rhum blanc Bacardi de Cuba, Citron vert pressé, sucre de canne
- **Sangria** 10^{€50}
Vins Syrah catalans, orange, citron, épices et aromatique maison
- **Américano** 10^{€50}
Campari, Sweet Vermouth, eau gazeuse, orange citron
- **Bloody Mary** 10^{€50}
Jus de tomate, Vodka, tranche de citron, tabasco, celleri
- **Mojito** 10^{€50}
Rhum Bacardi, Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
- **Manhattan** 12^{€50}
Jack Daniel's, Sweet vermouth, Angostura, tranche et Zeste orange
- **Bleu de Collioure** 12^{€50}
Vodka, Curaçao bleu, citron vert, sucre de canne
- **Piña Colada** 12^{€50}
Rhum blanc, Crème de coco, Cannelle, Vanille, Jus d'ananas
- **Irish Coffee** 12^{€50}
Café, Wiskey Irlandais Jameson, sucre, crème fouettée

MOCKTAILS MAISON

- **Dai'Kiwi** 10^{€50}
Jus de kiwi, citron pressé, gingembre, menthe verte
- **Miami beach** 10^{€50}
Jus de passion, citron pressé, fruits rouges
- **Virgin Mojito** 10^{€50}
Sirop de Rhum Caribbean, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
- **Balboha** 10^{€50}
Banane, vanille de bourbon, lait de coco

BOISSONS CHAUDES

- **Café expresso et son Nougat** 2^{€50}
- **Double expresso, grand café au lait, thé & infusions Maison PAGES Bio** 3^{€50}

DIGESTIFS & COCKTAILS*

- **Jet 27, Lemoncello, Baileys, Malibu - 8cl** 6^{€50}
- **Whisky, Gin, Vodka - 4cl** 6^{€50}
(Soda & jus ajouté : 1^{€00})
- **Rhum Diplomatico, rhum Don Papa - 4cl** 7^{€50}
- **Bourbon Chivas, Jack Daniel's, Johnny Walker - 4cl** 7^{€50}
- **Chartreuse verte, Grand Marnier, Cointreau, Genépi - 4cl** 7^{€50}

BIÈRES*

- **Senyor Voltor 7.5° - 33cl** 6^{€50}
Bière artisanale blonde de Prats-de-Mollo
- **La Chouffe blonde 8° - 33cl** 6^{€50}
- **Carolus brune 8.5° - 33cl** 6^{€50}
- **La Bête blanche 5.2° - 33cl** 6^{€50}
- **Leffe blonde 6.5° - 33cl** 4^{€50}
- **Goudale ambrée 7.2° - 33cl** 4^{€50}
- **Desperados Aromatisée Téquila 5.9° - 33cl** 4^{€50}
- **Heineken blonde 5° - 25cl** 3^{€00}
- **San Miguel blonde 5.5° - 25cl** 3^{€00}
- **Hoegaarden blanche 5° - 25cl** 3^{€00}

VINS*

- | VINS ROSÉS | 12cl | 75cl |
|--|------------------|-------------------|
| • Dom Brial, L'Etreinte AOP Côtes du Roussillon | 4 ^{€50} | 22 ^{€00} |
| • Lafage Miraflores IGP Côtes Catalanes | 6 ^{€50} | 32 ^{€00} |
| VINS ROUGES | 12cl | 75cl |
| • Dom Brial L'Etreinte AOP côtes du Roussillon | 4 ^{€50} | 22 ^{€00} |
| • Château les Pins AOP côtes du Roussillon village | 6 ^{€50} | 34 ^{€00} |
| VINS BLANCS | 12cl | 75cl |
| • Dom Brial L'Etreinte AOP Côtes du Roussillon | 4 ^{€50} | 22 ^{€00} |
| • Domaine Lafage - Centenaire | 6 ^{€50} | 34 ^{€00} |



7 place du Pont - 66400 Céret

04 68 59 98 54

www.letape-fastgood.fr

PLAISIR DE VOUS RÉGALER !

Au travers de notre concept Burgers Gourmets XL, nous vous proposons la garantie de bons produits, la carte du bon goût, du bio, de l'équilibré, de l'original et aussi de l'authentique. Nous sélectionnons et travaillons principalement avec les produits artisanaux locaux, frais, Bio, de label rouge, avec traçabilité renforcée de nos (VBF) viandes bovines Françaises.

Notre seule préoccupation est de régaler vos papilles avec toujours des recettes originales et savoureuses. C'est dans ce critère de qualité que notre établissement s'affiche.