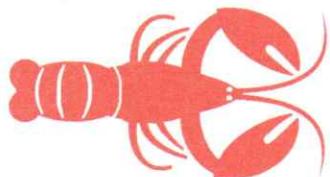




Les Entrées

Soupe de poissons et crabes (fait maison)	10.50€
Moules à l'aïoli.....	11.00€
Saumon gravlax et sa crème d'aneth	Nouveauté 14.50€
Foie gras mi-cuit maison au muscat.....	17.00€
(Accompagné de son chutney de figues, salade et toasts grillés)	
Gourmandises de la mer	18.00€
(4 huîtres, 6 moules, 6 bulots, 4 crevettes)	
Assiette 6 huîtres	10.00€
Assiette 9 huîtres	14.50€
Assiette 12 huîtres	19.00€
Assiette de fromages (3 assortiments)	6.00€
Plateau de fruits de mer et langouste uniquement sur commande	



Les Tapas

Fouet catalan 4.00€

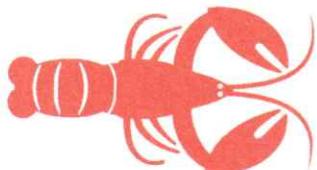
Tapas mixtes 12.50€

Tapas charcuteries 12.50€

Jambon serrano, chorizo doux, saucisson artisanal, Lomo (longe de porc)

Tapas fromages..... 12.50€

Manchego, chèvre tendre (mariné à l'huile d'olives et aux herbes de Provence),
pâte de coing aux noix



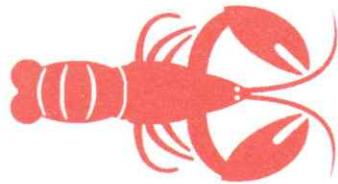
Les Burgers

Thon..... 15.00€

Steak..... 15.00€

Végétarien..... 15.00€





Les Salades

Salade verte 4.50€

Salade Chèvre chaud 12.50€

Salade, tomates, oeuf, chèvre chaud, olives, noix

Salade Barcarésienne 13.50€

Salade, tomates, anchois, poivrons, oeuf, thon frais, olives, basilic, chorizo

Salade Fraîcheur (En saison : Juin - Juil - Août - Sept) 15.00€

Salade, tomates, jambon Serrano, melon, mozzarella

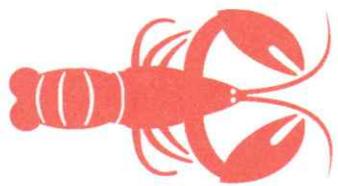
Salade Gourmande 17.00€

Salade, tomates, gésiers confits, magret séché, oeuf, olives, foie gras maison, toast, pignons de pin

Salade Nordique (En saison : Juin - Juil - Août - Sept) 17.00€

Salade, tomates, crevettes, saumon, avocat, sauce cocktail

Salade dolomiti (tomates, bresaola, bufala)..... 14.00€



Nos Moules

Marinières	12.00€
Ciboulette/frites.....	14.00€
Roquefort /frites	14.00€
Carbonara/frites.....	14.00€

Nos pâtes

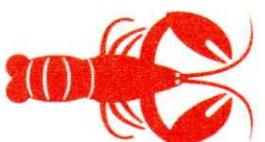
Pâte carbonara	11.50€
Pâte bolognaise	11.50€





Les Viandes

Brochette de poulet marinée aux épices <i>Nouveauté</i>	15.00€
Parillade de viandes <i>Nouveauté</i>	27.00€
Carpaccio de bœuf	12.00€
Entrecôte de bœuf grillée.....	19.50€
Filet de bœuf grillé.....	24.00€
Supplément sauce.....	2.00€
Girolles, poivre, roquefort ou échalotes (maison)	



Les Poissons et Crustacés

Calamars à la plancha. <i>Nouveauté</i>	17.50€
Dos de saumon à l'oseille	15.00€
Seiches à la plancha en simple persillade.....	17.50€
Gambas flambées au pastis.....	18.00€
Tartare de thon	15.50€
Parillade de poissons et crustacés	27.00€
Thon à la plancha en persillade.....	16.50€

Accompagnement riz, légumes du jour ou frites .



Nos Pizzas.

<u>*Margharita</u> : Tomates, basilique, mozzarella	10 ,00€
<u>*Regina</u> : Tomates, jambon, fromage	10.50€
<u>*Speak</u> : tomates, mozzarella, speak, champignons, basilic	11.00€
<u>*Espagnole</u> : Tomates, poivrons, chorizo, mozza.	11.50€
<u>*Napolitaine</u> : Tomates, anchois, mozza, câpres	12.00€
<u>*Végétarienne</u> : Tomate, mozza, légumes grillés, sauce basilique.	12.00€
<u>*Paesana</u> : tomates, mozza, lardons, chèvre, œuf.	12.50€
<u>*4 fromages</u> : crème, chèvre, emmental, bleu, mozza	13.00€
<u>*CALZONE</u> : mozza, jambon, œuf, fromages	13.00€
<u>*ROYALE</u> : TOMATE, FROMAGE, JAMBON, POIVRONS CHORIZO, ŒUF, OLIVES, CHAMPIGNONS.	13.00€
<u>BURATA</u> : TOMATES, BASILIC , BURATA .	13.50€
<u>*NORVÉGIENNE</u> : CRÈME, MOZZA, SAUMON FUMÉ	14.00€
<u>*CREVETTE</u> : CRÈME, MOZZA, CREVETTE, COURGETTE, ANCHOIS.	13.00€
<u>*SUPPLÉMENT AU CHOIX</u>	1.00€
(ŒUF, OIGNONS, POIVRONS, CRÈME, CHAMPIGNONS, FROMAGE, ANCHOIS)	



Menu Découverte

16.50€

Uniquement le Midi

(Sauf soirées animations, dimanche et jours fériés).

Entrée

Salade roquefort et noix *Nouauté*

Gratin de fruits de mer (encornets, moules crevettes)

Soupe de poissons et crabes maison.

Plat

Saumon à la crème d'oseille, riz vapeur

Ou Pièce du boucher grillée

Sauce au choix (poivre, roquefort, girolles, échalotes)

Ou moules marinières.

+

¼ de vin

Dessert

Crème catalane maison.

Panna cotta maison et son coulis au choix *Nouauté*

2 boules de glace

Café

Menu Gourmand

21.50€

Entrée

*Moules gratines à l'aïoli.

Ou * Soupe de poissons et crabes maison

Ou * salade de magret de canard séché et gésiers confits.

Plat

*Entrecôte de bœuf grillée.

Sauce maison au choix (poivre, roquefort, girolles ou échalotes)

Ou * Seiches en persillade *Nouveauté*

Ou *thon à la plancha en persillade

Dessert

*Moelleux tout chocolat

Ou* macaron caramel beurre salé

Ou *café gourmand (suppl. 2 euros)

Ou thé, chocolat gourmand (suppl. 2.50 euros).

Café



Menu Benvinguts

29.50€

Entrée

Foie gras mi-cuit maison au muscat.

Ou

Gourmandise de la mer (bulots, huitres, moules, crevettes).

Plat

Filet de bœuf grillé (sauce au choix)

Ou

La plancha marine (saumon, st pierre, gambas, seiches en persillade).

Dessert

Desserts au choix.

(Hors coupe de glace)

Café



Menu Moussallan (-de 10 ans)

9.50€

Un verre de sirop à l'eau ou limonade

Nuggets

ou

Steak haché (origine France) frites

Ou

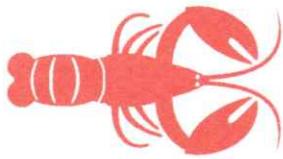
Saumon

Pot de glace (chocolat - vanille/fraise - fraise)

ou

Compote de fruits (en gourde)





Les Vins



NOS VINS ROSÉS

Désir, Cabernet Franc et Grenache Noir  13€ 17.5€

I.G.P Côtes Catalanes - Belle fraîcheur, agrumes, fin.

Robe rose clair limpide. Nez de petits fruits rouges associés à une tonalité de pierre à fusil. La bouche est nette, chanue, très fruitée. Elle séduit par sa fraîcheur et son harmonie générale.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, poissons grillés, salades estivales, tapas.

L'enclos des Roses  13€ 17€

Paulilles 28€

NOS VINS BLANCS

Canon du Maréchal 12€ 16€

I.G.P Côtes Catalanes - Ce vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur

Quatre Saisons, Chardonnay 12€ 15€

I.G.P Pays d'Oc - Un joli vin frais goumand et agréable. Idéal à l'apéritif avec des tapas marins et sur des poissons grillés

Picpoul de Pinet --- 16€

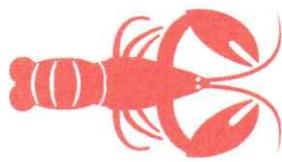
A.O.P Languedoc - Vin tout en finesse et élégance. Offre des notes de fleurs blanches et minérales

Cuvée du Charpentier, Macabeu, Sauvignon Blanc  12€ 17€

I.G.P Côtes Catalanes - Nez fin et fruité, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Légèrement boisé.

Il accompagnera vos apéritifs d'été, poissons grillés et crustacés.

Les Garrigues  --- 19€



Les Vins



VINS ROUGES, ROSÉS et BLANCS 2.30€ 4.00€ 7.50€ 13.90€



NOS VINS ROUGES

Canon du Maréchal 12€ 16€

I.G.P. Côtes Catalanes - Vin aux arômes de fruits rouges marqué, avec un très bon équilibre et des tanin fins

Quatre Saisons, Cabernet-Sauvignon 12€ 15€

I.G.P. Pays d'Oc - Vin séduisant, friand, tout en finesse et en intensité, aux notes de cassis et d'épices

Montmal --- 21€

Désir, Carignan et Cabernet Sauvignon 13€ 17.5€

I.G.P Côtes Catalanes - Arômes de cannelle et d'épices. En accompagnement de viandes grillées (côte de bœuf), plats exotiques, fromages.

Kar Magna, Caramany 13€ 19€

A.O.P Côtes du Roussillon villages Carmany - Vin à la fois dense et très fin. La richesse des grains permet de nourrir sa complicité qui saura satisfaire les palais les plus avertis.

Red Domus --- 19€

A.O.P Côtes du Roussillon villages - Vin ample et généreux aux tanins soyeux avec une remarquable complexité aromatique.

Collioure, Grenache Noir, Syrah et Carignan --- 24€

A.O.P Collioure - Vin riche, expressif et gourmand. Les Collioure rouges sont des vins charnus aux parfums d'épices et de fruits mûrs, auxquels le grenache noir apporte puissance et chaleur.

Domaine du Vieux Moulin - Fitou *Nouveauté* 14€ 21€

Hommage (Médaille d'or) *Nouveauté* --- 36€

NOS VINS ROSÉS

Canon du Maréchal 12€ 16€

I.G.P. Côtes Catalanes - Un rosé croustillant aux arômes de fruits des bois qui accompagnera les grillades et légumes confits

Quatre Saisons, Cabernet-Sauvignon 12€ 15€

I.G.P. Pays d'Oc - Vin plein de finesse et de rondeur avec de petites notes de fruits telles que la framboise



Les Boissons Fraîches

Jus de fruits	3.60€
Orange, pamplemousse, poire, ananas, abricot, tomate, ACE, banane, fraise		
Fuits pressés	4.50€
Orange, citron, Chinois (orange et citron)		
Limonette	3.30€
Diabolo (sirop au choix)	3.50€
Pepsi, Pepsi max, Orangina	3.60€
Fanta orange (33cl)	3.60€
Schweppes (25cl) Nature, lemon, agrumes	3.60€
Pulco prêt à boire	3.60€
Ice tea	3.60€
Oasis tropical (33cl)	3.60€
Sirop à l'eau	2.30€
Vittel (25cl)	3.30€
Perrier (33cl)	3.80€
Vichy (25cl)	3.80€
Ricqlès (25cl)	3.80€
Cacolac (25cl)	3.80€



Les Boissons Chaudes

CAFE

Expresso	1.80€
Noisette	2.00€
Grand crème	3.20€
Décaféiné	1.80€
Allongé	1.90€
Grand café / grand décaféiné	3.20€
Grand frappé	3.70€
Cappuccino (avec chantilly)	3.70€

Chocolat Viennois	3.70€
Petit chocolat	2.50€
Grand chocolat	3.20€

Verre de lait	2.50€
----------------------	-------	-------

THE

Nature / Infusion	3.00€
Parfumé	3.00€
Supplément lait, citron	0.30€



Les Cocktails

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Caipirinha :	4cl Cachaça, sucre de canne, cassonade, citron vert, glace pilée	 8.50€
Caipiroska :	4cl Vodka, sucre de canne, cassonade, ciron vert, glace pilée	
Cuba libre :	4cl Rhum Havana, pepsi, rondelle citron, glaçon	
Pina Colada :	4cl Rhum, glace coco, jus d'ananas	
Ti Punch :	4cl Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
Sun Sex Beach :	2cl Vodka, 1cl d'Amaretto, 1cl liqueur de framboise, jus de citron, jus d'ananas	
Tequila sunrise :	4cl Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita :	4cl Tequila, 2cl triple sec, jus de citron	
Gin Fizz :	4cl Gin, Schweppes, jus de citron, glace pilée	
Long Island :	2cl Vodka, 1cl Gin, 1cl Rhum, 1cl Triple sec, jus de citron, Cola	
Mojito :	4cl Rhum, menthe, cassonade, eau gazeuse, glace pilée, citron vert	

Mojito Fraise	9.50€
Mojito Royal (Mojito servi avec du champagne)	11.00€
Mojito géant (1 litre)	30.00€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito :	Mojito sans alcool	 7.50€
Virgin Colada :	Pina Colada sans alcool	
Boardwalk :	Sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, glace pilée	
Pineapple Sunshine :	Jus d'ananas, jus d'orange, limonade, grenadine, glace pilée	
Paradise Dream :	Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenade, pêche	
Cocktail de fruits frais :	Base de jus d'ananas et fruits de saisons mixés	

NOS COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee :	Expresso, 4cl Whisky, sucre de canne, chantilly	 8.50€
French Coffee :	Expresso, 4cl Cognac, sucre de canne, chantilly	
Italian Coffee :	Expresso, amaretto, chantilly	



Les Alcools

CHAMPAGNE BRUT

Nicolas Feuillatte La coupe.....	8.00€
Nicolas Feuillatte La bouteille.....	60.00€
Jouët La bouteille.....	82.00€



Notre SANGRIA.....	4.00€	10.90€	19.90€
--------------------	-------	--------	--------

Nos SHOOTERS

La pièce.....	3.00€
Les 11	30.00€

NOS BIERES PRESSION

	demi (25cl)	Distingué (50cl)	Litre
Pelforth blonde	3.20€	6.20€	12.20€
Affligem.....	4.30€	8.10€	15.20€
Affligem fruits rouges.....	4.30€	8.10€	15.20€
Edelweiss (bière blanche)	4.30€	8.10€	15.20€

Panaché	3.20€
Monaco.....	3.60€
Demi-sirop	3.50€

Picon bière	4.20€
Tube / Galopin (15cl).....	2.30€
Supplément sirop	0.30€

NOS BIERES BOUTEILLES

Bière sans alcool (25cl)	3.00€
Heineken (33cl).....	4.00€

Pelforth brune (33cl)	4.50€
Desperados / Leffe (33cl).....	

NOS DISGESTIFS (4 cl)

Get 27, Get 31, Bailey's, Poire, Marie Brizard, Cointreau	6.00€
Cognac, Armagnac, Calvados	7.00€
Busnet Calvados	11.00€



Les Alcools

NOS APERITIFS

Cidre brut ou doux (25cl)	3.80€	Sprit (12cl)	5.50€
Pastis 51, Ricard, Casanis (2cl)..	2.50€	Lillet	4.50€
Muscat, Banyuls, Porto (10cl) ...	3.20€	St Germain	8.50€
Martini rouge ou blanc (5cl)....	3.20€	Beefeater (4cl).....	6.00€
Suze, Campari	3.20€	Malibu, Gin, Tequila, Vodka...	6.00€
Americano maison (6cl)	4.50€	Vodka absolut (4cl).....	6.00€
Kir	3.00€	Baby (2cl).....	3.50€
Kir Royal (12cl).....	8.50€		

NOS RHUMS (4cl)

Bacardi.....	5.50€	Presidente 19 ans	9.00€
Havana 3 ans	5.50€	Presidente 23 ans	10.50€
Havana 7 ans	8.50€	Anejo	9.00€
Legendario	8.00€	Pacto navio	9.50€
Mulata 15 ans	8.50€	Ophimus 18 ans	9.50€

NOS WHISKIES (4cl)

Four Roses Bourbon.....	8.00€	Strathisla 12 ans	8.50€
Four Roses Single Barrel.....	8.50€	Aberlour 12 ans	8.50€
Jameson Black Barrel	8.50€	Aberlour A'Bunadh	10.00€
Glenlivet 15 ans	8.50€	Chivas 12 ans	12.00€
Tormore 16 ans	8.00€	Chivas 18 ans	15.00€

	2cl	4cl
Clam Campbell	10.90€	19.90€
Ballantine's	3.50€	6.00€
Jack Daniel's	5.00€	9.00€
Supplément soda		0.80€



Panna cotta maison avec son coulis au choix	5.50€
Crème catalane (maison)	5.50€
Moelleux tout chocolat	7.50€
Macaron cœur coulant caramel beurre salé	7.50€
Café gourmand (servi avec 4 gourmandises)	7.50€
Thé ou chocolat gourmand (servi avec 4 gourmandises)	8.00€

Crêpes et gaufres

Sucre, sucre glace	3.00€
Confiture ou Nutella ou miel ou chantilly.....	3.80€

Coupes de glace et sorbets (Demandez-nous notre carte)



LES DESSERTS



Macaron cœur coulant caramel beurre salé	7,50 €
Fondant moelleux tout chocolat	7,50 €
Mousse au chocolat maison	5,50 €
Café ou thé ou chocolat gourmand	7,50 €
Crème catalane maison	5,50 €
Dessert du jour	5,50 €

LES CRÊPES ET GAUFRES



Sucre ou Sucre glace	3,00 €
Confiture ou Nutella	3,80 €
Miel ou Crème fouettée	3,80 €

A LANGOUSTE QUI CHANTE
66420 LE BARCARES

 lalangouste66@gmail.com
 lalangoustequichante.com
 lalangoustequichante



Nestlé®
la Laitière®

Les Glaces La Laitière sont fabriquées en France (Bretagne)

*Le farinier est une
merveilleuse occupation*

Pierre Daninos



LES GLACES



LES CLASSIQUES

Poire belle Hélène	7,50 €	Fraise melba ou Framboise melba	7,50 €
		Vanille intense de Madagascar, Chocolat et ses morceaux, poire fruit, coulis chocolat et crème fouettée	
Dame blanche	7,50 €	Café liégeois ou Chocolat liégeois	7,50 €
		Vanille intense de Madagascar, Café pur arabica ou Chocolat et ses morceaux, expresso froid ou Chocolat froid, coulis café ou chocolat et crème fouettée	
Pêche melba	7,50 €	Banana split	8,00 €
		Vanille intense de Madagascar, Cœur de fraise, Chocolat et ses morceaux, banane fruit, coulis chocolat et crème fouettée	

LES GOURMANDES



Brownies	8,50 €
Nuttell'ice	8,50 €

Chocolat et ses morceaux, Pistache, Vanille intense de Madagascar, brisures de brownies, coulis caramel et crème fouettée

2 boules Praliné gourmand, Confiture de lait, noisette concassées pralinés, Nutella et crème fouettée

COMPOSEZ VOTRE COUPE



- Vanille intense de Madagascar
- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Café pur Arabica
- Rhum-raisins macérés
- Menthe fraîcheur chocolat
- Pistache
- Smarties ®
- Cœur de fraise
- Praliné gourmand
- Confiture de lait
- Noix de coco
- Citron vert et ses zestes
- Douceur de framboise
- Citron fondant
- Cassis intense
- Fruit de la passion
- Cœur d'ananas
- Pêche du verger
- Spéculoos et ses morceaux
- Chocolat blanc Suisse
- Pomme verte
- Mangue exotique

1 boule : 3,00 € - 2 boules : 5,00 € - 3 boules : 7,00 €

Supplément crème fouettée : 1,50 €

Supplément coulis : 1,50 €

LE COIN DES ENFANTS



Piou-Piou	4,00 €

Smarties ® et crème fouettée

(Ne convient pas au enfant de moins de 3 ans)

LES FRUITÉES



Rouge délice	8,00 €	Antillaise	8,00 €
		Noix de coco, Fruit de la passion, Cœur d'ananas, ananas, coco râpée, coulis fruit exotique et crème fouettée	
Osmose de fruits	8,00 €	Coco Mango	8,00 €
		Fruit de la passion, Cœur d'ananas, Pêche du verger, fruit divers, coulis fruit exotique et crème fouettée	

LES ALCOOLISÉES



Ali-Baba	9,00 €

Colonel	9,00 €

Mojito Manzana	9,00 €	Mint	9,00 €