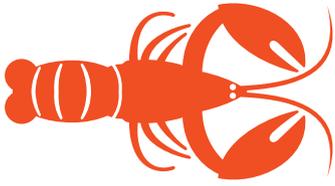




Les Entrées

Escalivades de légumes du soleil (nouveauité)..	13.50€
(Aubergines, poivrons, courgettes, olives, toasts aillés)	
Saumon gravlax et sa crème d'aneth (nouveauité)...	14.50€
Soupe de poissons et crabes (fait maison).....	10.50€
Moules à l'aïoli	11.00€
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 Salades

Salade verte **4.50€**

Salade rocamadour au miel (nouveauité) **13.50€**

Salade, tomates cerise, serrano, toasts, olives, noix, rocamadour et mesclun.

Salade Barcarésienne **13.50€**

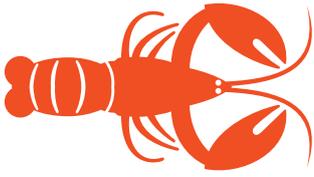
Salade, tomates, anchois, poivrons, œuf, thon frais, olives, basilic, chorizo

Salade Gourmande **17.00€**

Salade, tomates, gésiers confits, magret séché, œuf, 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



Les Burgers

- *Steak burger classique (180 gr) 15.00€
- *Végé burger (*nouveauté*)..... 15.00€
(Légumes du soleil, chèvre, oignons rouges, mesclun)

Les pâtes

- *Pâtes à la bolognaise 11.00€
- * Linguines de la mer (*nouveauté*).....14.00€
(Moules, crevettes, palourdes, échalotes, crème)



Nos moules

***Moules marinières /frites.....12.00€**

***Moules ciboulettes / frites..... 14.00€**

***Moules roquefort/frites..... 14.00€**

***Assiette de frites.....4.00€**



Les Viandes

Filet mignon sauce girolles et son gratin dauphinois <i>Nouveauté</i>	15.00€
Parillade de viandes <i>Nouveauté</i>	27.00€
Carpaccio de bœuf <i>Nouveauté</i>	12.00€
Entrecôte de bœuf grillé Simmental	19.50€
Filet de bœuf grillé	24.00€
Supplément sauce	2.00€
Girolles, poivre, roquefort ou échalotes (maison)	



Les Poissons et Crustacés

Filet de lieu noir vapeur <i>Nouveauté</i>	15.00€
(Sauce crème aux baies roses et aneth)	
Gambas flambées au cognac	18.00€
Tartare de saumon	15.50€
Seiches à la plancha en simple persillade	17.50€
Filet de bar à la plancha <i>Nouveauté</i>	15.50€
(Fondue de poireaux et riz sauvage)	
Calamars à la plancha	17.50€
Parillade de poissons et crustacés	27.00€

Accompagnement riz, légumes du jour ou frites.

Nos pizzas

MARGHARITA : tomates, basilic, mozzarella. 10.00€

REGINA : tomates, jambon, fromage. 10.50€

ESPAGNOLE : tomates, poivrons, chorizo, mozzarella 11.50€

NAPOLITAINE : tomates, anchois, mozzarella, câpres 12.00€

VEGETARIENNE : tomates, mozzarella, légumes grillés 12.00€

Sauce basilic

SPEAK : tomates, mozzarella, speak, champignons, basilic 11.00€

4 FROMAGES : crème, chèvre, emmental, bleu, mozzarella, 13.00€

CALZONE : mozzarella, jambon, œuf, fromage. 13.00€

ROYALE : tomates, fromage, jambon, champignons, 13.00€

Poivrons, chorizo, œuf, olives.

PAESANA : tomates, mozzarella, lardons, chèvre, œuf 12.50€

BURATA : tomates, basilic, burata 13.50€

NORVEGIENNE : crème, mozzarella, saumon fumé 14.00€

SUPPLEMENT AUX CHOIX (œuf, oignons, poivrons, crème, champignons, fromage 1.00€

Anchois)



Menu du Jour

16.50€

(Sauf vendredi soir, samedi soir, Dimanche et Jours fériés)

(juillet/août uniquement le midi)

Entrée

*salade roquefort et noix

*moules aïoli

*soupe de poissons et crabes maison

Plat

*filet de lieu noir vapeur, sauce crème aux baies roses et aneth, riz sauvage

*pièce du boucher grillée (sauce au choix maison)

*moules marinières/frites

+

¼ vin

Dessert

*crème catalane maison

*dessert du jour

*2 boules de glace

+

Café offert



Menu gourmand

21.50 €

Entrée

- * Escalivade de légumes du soleil *(nouveau)*
- * Soupe de poissons et crabes maison
- * Salade de magrets de canard séchés et gésiers confits

Plat

- * Entrecôte de bœuf grillée Simmental
(Sauce maison au choix : roquefort, girolles, échalotes)
- * Seiches en persillade
- * Filet de bar à la plancha sur sa fondue de poireaux et riz sauvage
(nouveau)

Dessert

- * Moelleux tout chocolat
- * Macaron caramel beurre salé
- * Café gourmand (suppl. 2 euros)
- * Thé ou chocolat gourmand (suppl 2,50 euros)

Café



Menu Benvinguts

29.50€

Entrée

*Foie gras mi-cuit maison au muscat

*Gambas flambées au cognac

Plat

*Filet de bœuf grillé

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

*Plancha marine

(Filet de rouget, st pierre, gambas, seiches en persillade)

Dessert

Au choix (voir carte)

Café



Menu Moussailon (-de 10 ans)

9.50€

Un verre de sirop à l'eau ou limonade

Nuggets

Ou

Filet de lieu noir

Ou

Steak haché (origine France)

Accompagnement frites, riz sauvage, ou pâtes

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

Ou

Compote de fruits (en gourde)





Dessert du jour (Voir ardoise)	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 ou sucre glace	3.50€
Confiture ou Nutella ou miel ou crème fouettée	4.00€

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



CARTE *des* DESSERTS





LES DESSERTS

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

LES CRÊPES & GAUFRES

Sucre ou Sucre glace	3,50 €
Confiture ou Nutella	4,00 €
Miel ou Crème fouettée	4,00 €





NOS GLACES

LES CLASSIQUES

Poire belle Hélène 8,50 €

Vanille intense de Madagascar,
Chocolat et ses morceaux,
poire fruit, coulis chocolat et crème fouettée

Dame blanche 8,50 €

Vanille intense de Madagascar, coulis
chocolat et crème fouettée

Pêche melba 8,50 €

Vanille intense de Madagascar,
Pêche du verger, pêche fruit,
coulis fruit rouge et crème fouettée

Fraise melba ou Framboise melba 8,50 €

Vanille intense de Madagascar,
Cœur de fraise ou Douceur framboise,
fraise et framboise (fruits de juin à septembre seulement),
coulis fruits rouges et crème fouettée
(Uniquement en saison)

Café liégeois ou Chocolat liégeois 8,50 €

Vanille intense de Madagascar,
Café pur arabica ou Chocolat et ses morceaux,
expresso froid ou Chocolat froid,
coulis café ou chocolat et crème fouettée

Banana split 9,00 €

Vanille intense de Madagascar,
Cœur de fraise, Chocolat et ses morceaux,
banane fruit, coulis chocolat et crème fouettée



LES GOURMANDES

Brownies 9,50 €

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

Nuttell'ice 9,50 €

2 boules Praliné gourmand,
Vanille intense de Madagascar,
noisette concassées pralinés,
Nutella et crème fouettée

LES FRUITÉES

Rouge délice 9,00 €

Douceur de framboise, Cœur de fraise, Cassis intense, fraise et framboise (fruits de juin à septembre seulement), coulis fruits rouges, meringue, brisure de spéculoos et crème fouettée

Osmose de fruits 9,00 €

Fruit de la passion, Cœur d'ananas, Pêche du verger, fruit divers, coulis fruit exotique et crème fouettée

Antillaise 9,00 €

Noix de coco, Fruit de la passion, Cœur d'ananas, ananas, coco râpée, coulis fruit exotique et crème fouettée

Coco Mango 9,00 €

Mangue exotique, cœur d'ananas, noix de coco, rondelle de citron vert, amandes effilées, râpé de coco et crème fouettée



LES ALCOOLISÉES

Ali-Baba 10,00 €

Rhum-raisons macérés, Vanille intense de Madagascar, Caramel beurre salé, coulis de caramel, mini-baba, 2 cl de Rhum ambré et crème fouettée

Colonel 10,00 €

2 boules Citron vert, Citron fondant, 3 cl Vodka, tranche citron vert

Mojito Manzana 10,00 €

Citron vert et ses zestes, pomme verte, zeste de citron vert, rhum et feuilles de menthe

Mint 10,00 €

2 boules Menthe fraîcheur morceaux de chocolat, Chocolat et ses morceaux, 3 cl Get 27 et coulis chocolat

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





COMPOSEZ VOTRE COUPE



Supplément crème fouettée : 1,50 €

Supplément coulis : 1,50 €

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

LE COIN DES ENFANTS



Piou-Piou 5,00 €

Smarties® et crème fouettée

(Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans)

Photos non contractuelles

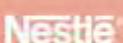
LA LANGOUSTE QUI CHANTE

66420 LE BARCARES

 lalangouste66@gmail.com

 lalangoustequichante.com

 [lalangoustequichante](https://www.facebook.com/lalangoustequichante)


la Laitière


SANS COLORANT ARTIFICIEL
NI ARÔME ARTIFICIEL*

VOTRE RESTAURATEUR EXIGE TOUJOURS
LE MEILLEUR

Les Glaces La Laitière sont fabriquées en France (Bretagne)



Les Vins



VINS ROUGES, ROSÉS et BLANCS 2.30€ 4.00€ 7.50€ 14.00€

NOS VINS ROUGES



MJG BRIU-DOMAINE DE VEZIAN

SEDUCTION (Carignan/cabernet)

Robe sombre aux senteurs exotiques, arômes caramélisés, accompagne les plats épicés et grillades.

--- 19€

EMMA (syrah/grenache/merlot)

Vin très gouleyant, arômes de petits fruits rouges.

A déguster en apéritif ou avec une bonne viande.

--- 24€

COLLIOURE (AOP grenache noir/ syrah/Carignan)

Nez intense de fruits rouges et légèrement réglissé, accompagne viandes grillées aux plats méditerranées.

--- 24€

FACE A FACE (100% mourvèdre)

Arômes de poivres et fruits noirs, accompagne viandes et fromages de caractère.

--- 27€

CORBIERES-DOMAINE MONT TAUCH

DOMAINE DU VIEUX MOULIN (AOP –FITOU)

Accompagne viandes en sauce et fromages.

14€ 21€

CHATEAU DE MONTMAL (AOP- FITOU millésime 2016)

Arômes épices et fruits mûrs, finement boisé.

--- 24€

HOMMAGE (AOP- FITOU élevé en fût de chêne)

"Médaille d'or paris 2018".

--- 36€

* SUGGESTION*

L'ART DE VIVRE (AOP- Languedoc/Gérard Bertrand) (syrah/grenache/mourvèdre)

Arômes de fruits rouges mûrs, tanins équilibrés, accompagne viandes et tapas

--- 22€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Les Vins



VINS ROUGES, ROSÉS et BLANCS	2.30€	4.00€	7.50€	14.00€
---	--------------	--------------	--------------	---------------

NOS VINS ROSÉS



MJG BRIU-DOMAINE DE VEZIAN

SEDUCTION (cabernet/ grenache noir)

arômes fruits rouges, dominante minérale, accompagne viandes, salades et tapas.

19€

EMMA (cinsault)

Robe "pétale de rose", frais et arômes de groseilles.

Bouche sucrée et légère, accompagne les salades et tapas.

22€

AOP LANGUEDOC-GERARD BERTRAND

GRIS/BLANC

Pur et cristallin, accompagne fruits de mer et salade.

20€

SOURCE OF JOY(Grenache/syrah/cinsault)

Arômes de fraises et cerises, accompagne poissons, gravlax et crustacés.

27€

CORBIERES-DOMAINE MONT TAUCH

ENCLOS DES ROSES (AOP- FITOU)

Arômes d'agrumes intenses, accompagne viandes, grillades, salades.

13€

17€

* SUGGESTION*

L'ART DE VIVRE (AOP- Languedoc/grenache/cinsault/syrah)

Arômes de fruits rouges, cassis et agrumes, accompagne grillades, poissons et tapas.

22€

EMMA (VERSION MAGNUM 1.5 L) 44€

(VERSION JEROBOAM 3 L)..... 80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Les Vins



VINS ROUGES, ROSÉS et BLANCS 2.30€ 4.00€ 7.50€ 14.00€

NOS VINS BLANCS



MJG BRIU-DOMAINE DE VEZIAN

LE PETIT CHARPENTIER (macabeau/sauvignon blanc)

12€ 17€

Arômes de fruits et de citrons légèrement boisé, apéritifs, accompagne poissons et crustacés.

AOP COTES DU ROUSSILLON (grenache blanc, gris et vermentine)

--- 20€

Arômes d'agrumes, anisé et fruits à chair blanche, accompagne coquillages, poissons, Pizzas, fromages et tapas.

AOP LANGUEDOC-GERARD BERTRAND

PRIMA NATURE (chardonnay)

22€

Rond et harmonieux, arômes de vanille et pain d'épice, accompagne les pâtes, tapas et risotto.

ART DE VIVRE (clairette)

22€

Fruits à chair blanche, prunes, accompagne les salades, poissons et tapas.

SUGGESTION

ORANGE GOLD (GERARD BERTRAND)

25€

(hommage aux premiers vins de Géorgie, il y a 4500 ans)

Doté d'un encépagement éclectique, chardonnay/ grenache blanc/ viognier/marsanne / mauzac/muscat/clairette.

Orange gold offre un voyage gustatif pour une bouche suave aux saveurs précises.

Il accompagne tapas, fromages, plats épicés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Boissons Fraîches

Jus de fruits.....	3.60€
Orange, pamplemousse, poire, ananas, abricot, tomate, ACE, banane, fraise, pomme	
Fruits pressés.....	4.50€
Orange, citron, Chinois (orange et citron)	
Limonette.....	3.30€
Diabolo (sirop au choix).....	3.30€
Pepsi, Pepsi max, Orangina.....	3.60€
Fanta orange (33cl).....	3.60€
Schweppes (25cl) Nature, lemon, agrumes.....	3.60€
Ice tea.....	3.60€
Oasis tropical (33cl).....	3.60€
Sirop à l'eau.....	2.30€
Pulco.....	2.80€
Sémillante plate (33cl).....	3.30€
Perrier (33cl).....	3.60€
Vichy (25cl).....	3.80€
Ricqlès (25cl).....	3.80€
Cacolac (20cl).....	3.00€
Supplément tranche citron ou sirop.....	0.30€

Les Boissons Chaudes

CAFE	
Espresso.....	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€
Café arrosé.....	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€

Le Petit Déjeuner

Mini-croissant (selon disponibilité).....	0,50€
Croissant (selon disponibilité).....	1,40€
Formule complète.....	7,50€
• Boisson chaude (Au choix : café crème, chocolat, thé, infusion)	
• Pain, beurre et confiture	
• Croissant	
• Jus d'orange	

Les Cocktails

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Caipirinha	4cl Cachaça, sucre de canne, cassonade, citron vert, glace pilée	
Caipiroska	4cl Vodka, sucre de canne, cassonade, citron vert, glace pilée	
Cuba libre	4cl Rhum Havana, pepsi, citron vert, glaçon	
Pina Colada	4cl Rhum, crème coco, jus d'ananas, glace pilée	9.00€
Ti Punch	4cl Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
Punch	4cl Rhum blanc, sirop de fraise, sirop de pêche, jus de fruits exotiques	
Sex on the Beach	3cl Vodka, 1cl liqueur de pêche, jus de cramberry, jus d'ananas	
Tequila sunrise	4cl Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita	4cl Tequila, 2cl triple sec, jus de citron	
Gin Fizz	4cl Gin, eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne, glace pilée	
Long Island	2cl Vodka, 1cl Gin, 1cl Rhum, 1cl Triple sec, jus de citron, Cola	
Daïquiri fraise	4cl Rhum blanc, cascade de fraise, jus de citron vert	
Mojito	4cl Rhum, menthe, cassonade, eau gazeuse, glace pilée, citron vert	
Mojito Fraise ou Passion ou Framboise	Cascade de crème de fruits	9.50€
Mojito (1 litre)		30.00€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito : Mojito sans alcool	7.50€
Virgin Colada : Pina Colada sans alcool	
Pineapple Sunshine	Jus d'ananas, jus d'orange, limonade, grenadine, glace pilée
Paradise Dream	Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine, pêche
Ice Tea glacé	Infusion de pêche, jus de citron, sirop de vanille, sucre de canne, glace pilée

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

NOS APERITIFS

			
Notre SANGRIA	4.00€	8.00€	16.00€
Cidre brut ou doux (25cl)			3.80€
Pastis 51, Ricard, Berger blanc			2.50€
Cristal (avec ou sans alcool) (2cl)			2.50€
Muscato, Banyuls, Porto (6cl)			3.20€
Martini rouge ou blanc (5cl)			3.20€
Suze, Campari			3.20€
Americano maison (6cl)			4.50€
Kir			3.00€
Kir Royal (12cl)			8.50€
Spritz (12cl)			5.50€
Lillet (Spritz à la normande)			4.50€
Beefeater 24 (4cl)			8.00€
Malibu, Gin, Tequila, Vodka			6.00€
Baby (2cl)			3.50€
Jager Bomb			7.50€

NOS RHUMS (4cl)

Havana 3 ans	5.50€
Legendario	8.00€
Siete Villas	8.50€
Presidente 19 ans	9.00€
Presidente 23 ans	10.50€
Anejo	9.00€
Pacto navio	9.50€
Ophimus 18 ans	9.50€

NOS WHISKIES (4cl)

Four Roses Bourbon	8.00€
Four Roses Single Barrel	8.50€
Jameson Black Barrel	8.50€
Glenlivet 15 ans	8.50€
Glenlivet 18 ans	15.00€
Tormore 16 ans	8.00€
Strathisla 12 ans	8.50€
Aberlour	10.00€
Chivas 12 ans	12.00€
Glenlivet 1824	13.00€
Chivas 18 ans	15.00€

		
Clan Campbell	3.00€	5.80€
Jameson	4.00€	7.50€
Jack Daniel's	5.00€	9.00€
Jack Daniel's au miel	5.00€	9.00€
Supplément soda		0.80€

NOS SHOOTERS

La pièce	4.00€
Les 11	35.00€

NOS BIERES PRESSION

	 demi (25cl)	 Distingué (50cl)	 Litre
Pelforth blonde	3.20€	6.10€	11.90€
Affligem	4.30€	8.30€	16.30€
Affligem fruits rouges	4.30€	8.30€	16.30€
Edelweiss (bière blanche)	4.30€	8.30€	16.30€
Panaché	3.20€	6.10€	11.90€
Monaco	3.50€	6.70€	13.10€
Demi-sirop	3.50€	6.70€	13.10€
Picon bière	4.20€	8.10€	15.90€
Tube / Galopin Pelforth	2.30€		

Girafe Pelforth (2.5 litre)	30.00€
-----------------------------------	--------

NOS BIERES BOUTEILLES

Bière sans alcool (33cl)	3.00€
Heineken (33cl)	4.00€
Pelforth brune (33cl)	4.50€
Edelweiss (33cl)	4.50€
Desperados / Leffe (33cl)	5.50€

NOS DIGESTIFS (4 cl)

Get 27, Get 31, Bailey's, Poire, Cointreau, Amaretto	6.00€
Cognac, Armagnac, Calvados	7.00€

CHAMPAGNE BRUT

Cattier La coupe	8.00€
Jouët La bouteille	82.00€
Nicolas Feuillate « Palme d'or » La bouteille	150.00€

VINS

				
VINS ROUGES, ROSÉS et BLANCS	2.30€	4.00€	7.50€	14.00€
VIN PISCINE 15cl (rouge, rosé, blanc)				2.60€
VIN Supérieur 15cl				3.50€

Demandez également notre carte de vins bouteilles



Les Eaux

		
Eau plate	2.20€	3.90€
Semillante gazeuse	2.80€	4.20€
San Pelligrino	3.50€	6.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération