



Les Entrées

Escalivade de légumes du soleil.....	13.50€
Moules à l'aïoli.....	11.00€
Saumon gravlax et sa crème d'aneth	<i>Nouveauté</i> 15.50€
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 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

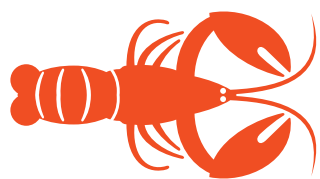
Salade Gourmande **17.00€**

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)



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	15.00€
Parillade de viandes <i>Nouveauté</i>	27.00€
Brochettes de poulet aux épices <i>Nouveauté</i>	14.00€
Entrecôte de bœuf grillé Simmental.....	19.50€
Filet de bœuf grillé.....	24.00€
Supplément sauce	1.00€
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 pastis.....	18.00€
Tartare de saumon	16.50€
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.

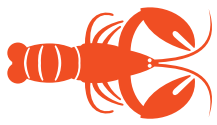
Nos pizzas

<u>MARGHARITA :</u> tomates, basilic, mozzarella .	10.00€
<u>REGINA :</u> tomates, jambon, fromage.	10.50€
<u>ESPAGNOLE :</u> tomates, poivrons, chorizo, mozzarella	11.50€
<u>NAPOLITAINE :</u> tomates, anchois, mozzarella, câpres	12.00€
<u>VEGETARIENNE :</u> tomates, mozzarella, légumes grillés	12.00€
Sauce basilic	
<u>SPEAK :</u> tomates, mozzarella, speak, champignons, basilic	11.00€
<u>4 FROMAGES :</u> crème, chèvre, emmental, bleu, mozzarella,	13.00€
<u>CALZONE :</u> mozzarella, jambon, œuf, fromage.	13.00€
<u>ROYALE :</u> tomates, fromage, jambon, champignons,	13.00€
Poivrons, chorizo, œuf, olives.	
<u>PAESANA :</u> tomates, mozzarella, lardons, chèvre, œuf	12.50€
<u>BURATA :</u> tomates, basilic, burata	14.50€
<u>NORVEGIENNE :</u> crème, mozzarella, saumon fumé	14.50 €
<u>FERMIERE :</u> tomates poulets, poivrons, oignons	12.00€

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

Anchois)

***SUPPLEMENT BURATA**.....3.00€



Menu du Jour

17.90€

(du lundi au vendredi midi uniquement)

Entrée

*entrée du jour

ou

*soupe de poissons et crabes maison

Plat

*plat du jour

ou

*pièce du boucher grillée (sauce au choix maison)

+

¼ vin

Dessert

*dessert du jour

ou

*crème catalane maison

+

Café offert



Menu gourmand

22.90 €

Entrée

- * Duo de saumons (saumon gravlax et son tartare)
(nouveauité)
- * 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 avec son riz sauvage et ses légumes de saison

Dessert

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

Café



Menu Benvinguts

30.90€

Entrée

*Foie gras mi-cuit maison au muscat

*Gambas flambées au pastis

Plat

*Filet de bœuf grillé

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

*Plancha marine

(Filet de rouget, filet de bar, gambas, seiches en persillade)

Dessert

* au choix (voir carte)

(hors coupe de glace)

Café



Menu Moussillon (-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,

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)

