



## 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

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

**\*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

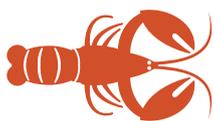
\*dessert du jour

ou

\*crème catalane maison

+

**Café offert**



## Menu gourmand

**22.90 €**

### Entrée

- \* Duo de saumons (saumon gravlax et son tartare)  
*(nouveau)*
- \* Salade de magrets de canard séchés et gésiers confits

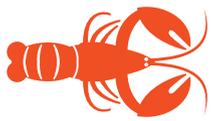
### Plat

- \* 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 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,**

**\*\*\***

**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)

