



# Ouvert

Du mercredi au samedi  
**Midis & Soirs**  
Dimanche midi



# Réservation

04 68 73 80 59

## LES ENTRÉES

<b>Soupe gratinée à l'oignon</b>	€ 8.50
<b>Carpaccio de boeuf</b> Au pesto et parmigiano	€ 11.50
<b>Camembert rôti</b>	<b>Petit / Grand</b> € 8,50 - € 10,50
<b>Salade chèvre &amp; Jambon</b> Salade, fromage de chèvre, jambon Duroc, tomates cerises, oignons rouges	<b>Petite / Grande</b> € 11 - € 15,50
<b>Salade Périgourdine</b> Salade, gésiers de volaille, foie gras, oignons rouges, noix	<b>Petite / Grande</b> € 12 - € 16
<b>Salade César</b> Salade, filets de poulet frits, tomates, oignons	<b>Petite / Grande</b> € 12,50 - € 16,50

## BURGERS MAISON

<b>Le Route 66</b> Steak boucher (180g.), bacon, salade, tomates, oignons, cheddar fumé, sauce burger	€ 16,50
<b>Le Texan</b> Effiloché de bœuf mariné, galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce barbecue	€ 18
<b>Le Catalan</b> Steak boucher (180g.), lard, chorizo, tome catalane, salade, tomates, oignons, sauce barbecue	€ 18,50



Possibilité de remplacer la viande par une galette végétale dans tous nos burgers !

## NOS CUISSONS AU FEU DE BOIS

### LES VIANDES

Andouillette (140g)	€ 15
Brochette de bœuf (180g)	€ 16,50
Pluma de porc	€ 18
Côtelettes d'agneau (x3)	€ 18,50
Entrecôte (250g)	€ 21
Magret de canard (280g)	€ 24
Côte de bœuf (500g)	€ 29,50

### LES POISSONS

Seiches en persillade	€ 18
Pavé de thon mariné à la plancha	€ 18,50
Pavé de saumon mariné à la plancha	€ 21

## NOS CUISINÉS

Parmentier de canard confit	€ 16
Tartare de bœuf à préparer (180g)	€ 17,50
Gardianne de taureau	€ 18
Souris d'agneau confite	€ 24,50

### Les garnitures - 2 au choix

Frites, riz, légumes du moment, salade, gratin de pommes de terre

### Nos sauces

Roquefort, Banyuls, beurre maître d'hôtel, forestière

## MENU DU JOUR - A L'ARDOISE

- Tous les midis -

<b>Plat seul</b>	€ 13,50
<b>Formule : Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert</b>	€ 16,50
<b>Formule : Entrée + Plat + Dessert</b>	€ 19,50

## FORMULE P'TIT CATALAN AU CHOIX

Un Plat + une boisson au verre + une boule de glace

**PLATS :** poisson pané *ou* tenders poulet *ou* steak haché

- Servi avec frites -

€ 13,50





*Ouvert*

Du mercredi au samedi  
**Midis & Soirs**  
Dimanche midi



*Réservation*

04 68 73 80 59

## LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment	€ 8,50
Dessert du jour (A l'ardoise)	€ 8
Moelleux chocolat	€ 8
Cheesecake aux fruits rouges	€ 8,50
Tarte fine aux pommes & boule vanille	€ 9,50
Café ou thé gourmand	€ 9,50
Champagne gourmand	€ 18
Rhum gourmand	€ 18

## LES COUPES GLACÉES

<b>Dame Blanche</b>	€ 7,50
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	
<b>Chocolat Liégeois</b>	€ 7,50
3 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	€ 7,50
2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly	
<b>Route 66</b>	€ 7,50
1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule caramel, chantilly	
<b>Exotique</b>	€ 7,50
1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion chantilly	

## COMPOSEZ VOTRE GLACE

- 1 boule € 3,50
- 2 boules € 5
- 3 boules € 6,50

### Nos parfums

**Sorbet** : Passion - Pêche Jaune - Cassis - Abricot  
Citron - Framboise - Mangue

**Crème glacée** : Chocolat - Fraise - Café - Vanille  
Coco - Caramel beurre salé

Suppléments (chantilly, chocolat, ...) € 1,50

## LES COUPES ALCOOLISÉES

<b>Colonel</b>	€ 8,50
3 boules citron jaune, <b>vodka</b>	
<b>Exotique</b>	€ 9
1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule passion, <b>Malibu</b>	
<b>Iceberg</b>	€ 9
2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, <b>Get 27</b>	
<b>Route 66</b>	€ 9,50
1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule caramel, <b>Baileys</b> , chantilly	

Régalez-vous : Toutes nos glaces sont artisanales !





*Ouvert*

Du mercredi au samedi  
**Midis & Soirs**  
Dimanche midi



*Réservation*

04 68 73 80 59

## DU CÔTÉ DE LA CAVE

Demandez conseil à notre équipe pour des accords mets et vins parfaits.

### LES VINS BLANCS

Infini Les Terrasses d'Oriola - IGP Côtes Catalanes - 75 cl	14,00 €
Cuvée Désir - Domaine de Vézian - 75cl	16,00 €
La Nostra, Domaine Gangloff - IGP Côte de Thau - 75 cl	19,00 €
Séduction, Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalanes 50 cl ou 75 cl	16,00 € 22,00 €
Les Landes de Pierres Equinox - IGP Côtes Catalanes - 75 cl	24,00 €
Cuvée Adrien - Collioure - Les Dominicains - 75 cl	26,00 €
Les Sorcières du Clos des Fées - AOC Côtes du Roussillon - 75 cl	31,00 €

### LES VINS ROSÉS

Mirati méditerranée - 75 cl	15,00 €
Cuvée Désir - Domaine de Vézian - 75 cl	16,00 €
Séduction, Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalanes 50 cl ou 75 cl	16,00 € 22,00 €
Gris Gris AOP Jonquères d'Oriola - 75 cl	19,00 €
Cuvée Adrien - Collioure - Les Dominicains - 75 cl	26,00 €
Les Secrets de Julie - IGP d'Oc - 75 cl	28,00 €
Clos Saint Sébastien Collioure - Empreintes - 75 cl	32,00 €

### LES VINS ROUGES

Cuvée Désir - Domaine de Vézian - 75cl	16,00 €
Héritage Château Corneilla - Jonquères d'Oriola - AOP - 75 cl	18,00 €
Terra Rouge - Vin de pays d'OC - Domaine Gangloff - 75 cl	19,00 €
Séduction, Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalanes 50 cl ou 75 cl	16,00 € 22,00 €
Cuvée Adrien - Collioure - Les Dominicains - 75cl	26,00 €
Joliment Syrah - Domaine de l'Edre - IGP Côte Catalane - 75 cl	27,00 €
Les Sorcières du Clos des Fées - AOC Côtes du Roussillon - 75 cl	32,00 €
Mont Pla, Domaine Gangloff - IGP Côtes Catalanes - 75 cl	36,00 €
D66 - Domaine la Pertuisane - AOC Côtes du Roussillon - 75 cl	48,00 €

### LES VINS AU VERRE

<b>Blanc</b> - Infini Les Terrasses d'Oriola - IGP Côte Catalane - 12cl	3,50 €
<b>Rosé</b> - Mirati Méditerranée - 12cl	3,50 €
<b>Rouge</b> - Héritage Château Corneilla - Jonquères d'Oriola - AOP - 12cl	3,50 €

