



Ouvert

Du mercredi au samedi
Midis & Soirs
Dimanche midi



LES ENTRÉES

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

BURGERS MAISON

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



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

MENU DU JOUR - A L'ARDOISE

- Tous les midis -

Plat seul	€ 13,50
Formule : Entrée + Plat ou Plat + Dessert	€ 16,50
Formule : Entrée + Plat + Dessert	€ 19,50

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
Pavé de bœuf façon Rossini (200g)	€ 28

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

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



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

Dame Blanche

€ 7,50

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois

€ 7,50

3 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly

Café Liégeois

€ 7,50

2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly

Route 66

€ 7,50

1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule caramel, chantilly

Exotique

€ 7,50

1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule fruits 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

Colonel

€ 8,50

3 boules citron jaune, **vodka**

Exotique

€ 9

1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule passion, **Malibu**

Iceberg

€ 9

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, **Get 27**

Route 66

€ 9,50

1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule caramel, **Baileys**, chantilly

Régalez-vous : Toutes nos glaces sont artisanales !





Ouvert

Du mercredi au samedi
Midis & Soirs
Dimanche midi



DU CÔTÉ DE LA CAVE

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

LES VINS BLANCS

Infini Terras d'Oriola - IGP Côte Catalane - 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 Côte Catalane 50 cl ou 75 cl	16,00 € 22,00 €
Les Landes de Pierres Equinox - IGP Côte Catalane - 75 cl	24,00 €
Cuvée Adrien - Collioure - Les Dominicains - 75 cl	26,00 €
Les Sorcières du Clos des Fées - AOC Côte 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 Vezian - IGP Côte Catalane 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 - Jonqueres 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 Côte Catalane 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 Côte du Roussillon - 75 cl	32,00 €
Les Hauts de Força Réal - AOP Côte du Roussillon - Bio - 75 cl	34,00 €
Mont Pla, Domaine Gangloff - IGP Côte Catalane - 75 cl	36,00 €
D66 -Domaine la Pertuisane - AOC Côte du Roussillon - 75 cl	48,00 €

LES VINS AU VERRE

Blanc - Infini Terras d'Oriola - IGP Côte Catalane - 12cl	3,50 €
Rosé - Mirati Méditerranée - 12cl	3,50 €
Rouge - Héritage Château Corneilla - Jonqueres d'Oriola - AOP - 12cl	3,50 €

