

# Carte Spéciale Fêtes

## TAPAS

<b>PLANCHETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE</b>	15
Jambon ibérique, morcilla ibérique, chorizo et saucisson Bellota	
<b>PLANCHETTE DE FROMAGE DE BREBIS À LA TRUFFE</b>	9
<b>PLANCHE DE FROMAGES DE BREBIS ET MANCHEGO</b>	12
<b>JAMBON SERRANO PAN CON TOMATE</b>	6,5
<b>SOUBRESSADE IBÉRIQUE PAIN CRISTAL</b>	6,5
<b>ESCALIVADE DE LÉGUMES GRILLÉS</b>	6,5
<b>PATATAS BRAVAS</b>	6,5
<b>RILLETTES DE MAQUEREAU PAIN CRISTAL</b>	6,5
<b>TARTINES ANCHOIS MARINÉS, POIVRONS GRILLÉS</b>	7
<b>GAUFRE AU SAUMON FUMÉ, GUACAMOLE</b>	7

## ENTRÉES

<b>MOULES GRILLÉES A L'AÏOLI</b>	10
<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON,</b>	20
Poire pochée au banyuls	
<b>ANCHOIS MARINÉS MAISON</b>	15
Escalivade, poivrons grillés, oeuf, olives, toasts d'olivade maison	
<b>JAMBON IBÉRIQUE, pan con tomate</b>	13

## FRUITS DE MER

<b>LES 6 HUITRES</b>	15
<b>LES 9 HUITRES</b>	22
Marennes Oléron N°2	
<b>LES 12 CREVETTES</b>	10
<b>ASSIETTE AQUARIUM</b>	18
3 huitres, 3 crevettes, 4 moules, tartare de St-jacques	

## Planches de tapas à partager ou pas...

### PLANCHE IBÉRIQUE 28

Jambon ibérique, chorizo et saucisson Bellota, soubressade et morcilla ibériques, fouet catalan, manchego, pate de coing, tartare de tomates, escalivade, pan con tomate et tomates cerises

### PLANCHE DE LA CRIÉE 28

Tartare de Saint-Jacques, saumon fumé, moules à l'escabèche, crevettes, anchois marinés, toasts d'olivade, toasts de rillettes de maquereau, toasts oeufs de lompe et tomates cerises

### PLANCHE VERY CHIC 29

Foie gras, magret fumé, jambon Serrano, saucisson Bellotta, fouet catalan, comté, pate de coing, saumon fumé, chutney, pain d'épices, figue confite, abricots et tomates cerises

# Carte Spéciale Fêtes

## Parillades a la Planxa

<b>DUO DE POISSONS GRILLÉS</b> Filets de loup, saumon, aïoli	16
<b>TRIO DE POISSONS GRILLÉS</b> Filets de loup, rouget, saumon, aïoli	20
<b>PARILLADE DE POISSONS GRILLÉS</b> Filets de loup, rouget, lieu noir, saumon, aïoli	25
<b>PARILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS</b> 3 gambas, filets de loup, rouget, calamars, couteaux, moules, aïoli	30
<b>SUPER PARILLADE</b> 3 gambas, filets de loup, rouget, lieu noir, calamars, couteaux, moules, aïoli	33

## Spécialités au foie gras

<b>FOIE GRAS ET SAINT-JACQUES POËLÉS A LA MANGUE</b> Pain d'épices, réduction de mangue et petits légumes	28
<b>FOIE GRAS POËLÉES ET FIGUES RÔTIES</b> Caramel de Banyuls, pain d'épices et petits légumes	24

## POISSONS ET VIANDES

<b>MÉDAILLONS DE LOTTE AUX MORILLES</b> Pommes de terre rôties, petits légumes	28
<b>POULPE GRILLÉ MARINÉ</b> Crème de patate douce aux épices, sauce vierge mangue, coriandre	26
<b>CALAMARS A LA PLANCHA EN PERSILLADE</b> Pommes de terre rôties, petits légumes	26
<b>DEMI MAGRET AU BANYULS</b> Pommes de terre rôties, petits légumes	16
Supp Foie gras poêlé + 9€	
<b>CÔTE DE VEAU AUX MORILLES CUISSON BASSE TEMPÉRATURE</b> Pommes de terre rôties, petits légumes	28
<b>FILET DE BOEUF FAÇON "ROSSINI" AU BANYULS</b> Avec foie gras chaud, brioche, pommes de terre rôties, petits légumes	35

- RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03 -

# Menu Aquarium

28,00€

## **GAUFRE AU SAUMON FUMÉ**

guacamole et salade OU

## **JAMBON SERRANO**

pan con tomate

---

## **FILET DE LOUP SAUCE VIERGE OU 1/2 MAGRET DE CANARD AU BANYULS**

servis avec pommes de terres rôties et petits légumes

---

## **ILE FLOTTANTE OU COUPE DE GLACE 2 BOULES**

supp 2€ dessert à la carte

# Menu enfant

12,00€

## **1 SIROP À L'EAU**

---

## **FILET DE POISSON OU VIANDE**

pommes de terre rôties  
ou pâtes fraîches

---

## **1 BOULE DE GLACE**