

Carte Spéciale Fêtes

TAPAS

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

ENTRÉES

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

FRUITS DE MER

LES 6 HUÎTRES	15
LES 9 HUÎTRES	22
Marennes Oléron N°2	
LES 12 CREVETTES	10
ASSIETTE AQUARIUM	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

- RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03 -

Carte Spéciale Fêtes

Parillades a la Planxa

DUO DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, saumon, aïoli

16

TRIO DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, rouget, saumon, aïoli

20

PARILLADE DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, rouget, lieu noir, saumon, aïoli

25

PARILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS

3 gambas, filets de loup, rouget, calamars, couteaux, moules, aïoli

30

SUPER PARILLADE

3 gambas, filets de loup, rouget, lieu noir, calamars, couteaux, moules, aïoli

33

Spécialités au foie gras

FOIE GRAS ET SAINT-JACQUES POÊLÉS A LA MANGUE

28

Pain d'épices, réduction de mangue et petits légumes

FOIE GRAS POÊLÉES ET FIGUES RÔTIES

24

Caramel de Banyuls, pain d'épices et petits légumes

POISSONS ET VIANDES

MÉDAILLONS DE LOTTE AUX MORILLES

28

Pommes de terre rôties, petits légumes

POULPE GRILLÉ MARINÉ

26

Crème de patate douce aux épices, sauce vierge mangue, coriandre

CALAMARS A LA PLANCHA EN PERSILLADE

26

Pommes de terre rôties, petits légumes

DEMI MAGRET AU BANYULS

16

Pommes de terre rôties, petits légumes

Supp Foie gras poêlé + 9€

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

28

Pommes de terre rôties, petits légumes

FILET DE BOEUF FAÇON "ROSSINI" AU BANYULS

35

Avec foie gras chaud, brioche, pommes de terre rôties, petits légumes

- 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

-RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03-

