



Les assiettes gourmandes et dessert – 30 €

L'assiette gourmande seule – 24 €

Assiette Ibérique

*Jambon ibérique Bellota, chorizo ibérique,
Lomo Bellota 100 % Ibérico, saucisson "Cular" ibérique Bellota,
manchegeo, coulis de tomates fraîches, pain grillé à l'ail, salade verte*

Assiette Périgourdine

*Salade de gésiers, foie gras, magret de canard séché et noix,
magret de canard au sel de Gruissan,
salade verte, cabécou sur toast*

Assiette Côte Vermeille

*Salade d'encornets en persillade, saumon fumé au bois de hêtre,
cabillaud à la tapenade,
salade verte, roquefort sur toast*

Dessert au choix

La crème brûlée au touron catalan et sa glace
Le grand Café viennois et sa glace*
La coupe de 3 boules de glace**

** Glace des Alpes*

Prix net

Menu Byrrh – 38 €

*Marbré de foie gras au Byrrh Grand Quinquina,
orange confite et réduction de Byrrh*

*Nouvelle recette
2025*

*Le coq au Byrrh
"Recette emblématique de Thuir"
façon boles de gall au quinquina
et ses légumes de saison*

*La fusion du cacao et d'un apéritif époustouflant...
Entremet au chocolat coulant,
gelée de Byrrh et glace Byrrh Grand Quinquina**

** Glace Franck Ferroli*





Menu du Patio à 55 €

Mise en bouche

*Petite caille servie en filet et sa cuisse poêlés au vinaigre
fine salade à l'huile d'olive et pickles de légumes*

ou

*Duo de foie gras de canard « Maison » :
mi-cuit et mariné au Byrrh,
agrume confit, toasts grillés*

*Noix de Saint Jacques et gambas, risotto à la tomme catalane Urgélia AOP,
sauce crustacés, tuile de pain*

ou

*Magret de canard grillé, pommes à la graisse de canard et ses légumes,
sauce au vin de Maury*

*Pavlova à la fraise du pays
sorbet fraise*, meringue fraîche, crème à la mascarpone*

ou

*Le Baba au rhum "bouchon", sirop aux agrumes
chantilly à la vanille*

** Glace des Alpes*

Prix net

Entrées

<i>Duo de foie gras de canard « Maison » : mi-cuit et mariné au Byrrh, agrume confit</i>	22 €
<i>Petite caille servie en filet et sa cuisse poêlés au vinaigre, fine salade à l'huile d'olive et pickles de légumes</i>	16 €
<i>Assiette de saumon fumé "maison" et sa crème raifort</i>	16 €
<i>La salade de gésiers confits, noix et croûtons</i>	16 €
<i>La salade composée : salade verte, tomate, poivron confit, oignon frit, cranberries</i>	9 €

Poissons

<i>La sole meunière poêlée, mousseline de pomme de terre</i>	30 €
<i>Noix de Saint Jacques et gambas, risotto à la tomme catalane Urgélia AOP, sauce crustacés, tuile de pain</i>	28 €
<i>Le dos de cabillaud gratiné à l'aïoli, sauce au pistou</i>	24 €

Viandes

<i>L'entrecôte "Simmental" 350 gr grillée à la plancha</i>	30 €
<i>Suprême de pintade fermière farcie aux morilles et sa sauce forestière aux champignons</i>	28 €
<i>Magret de canard grillé, pommes à la graisse de canard et ses légumes, sauce au vin de Maury</i>	26 €
<i>Le coq au Byrrh et ses légumes de saison</i>	24 €

Desserts

<i>Pavlova à la fraise du pays, sorbet fraise*, meringue fraîche, crème à la mascarpone</i>	10 €
<i>Le Baba au rhum "bouchon", sirop aux agrumes, chantilly à la vanille</i>	10 €
<i>La crème brûlée au tauron catalan et sa glace*</i>	10 €
<i>La Thérapie au chocolat</i>	10 €
<i>L'entremet au chocolat coulant, gelée de Byrrh et glace Byrrh Grand Quinquina**</i>	10 €
<i>L'assiette de fromages affinés</i>	10 €
<i>L'Irish coffee</i>	10 €
<i>La coupe Colonel sorbet citron* et vodka</i>	10 €
<i>Le grand café viennois et sa glace* et ses mignardises</i>	10 €
<i>La coupe de 3 boules de glace *</i>	8 €

* Glace des Alpes ** Glace Franck Ferroli



***Profitez de notre service
Wedding planner***

Organisation et mise en place de vos événements privés

*Choix du lieu
Elaboration du menu
Décoration florale
Animation musicale*

Service traiteur

***Vente à emporter sur commande
48 h à l'avance***

*Foie gras
Saumon fumé
Plats élaborés*

***Restaurant ouvert
du mardi au samedi midi et soir***

***Midi : 12h / 14h00
Soir : 19h30 / 21h30***

Pour information : les animaux ne sont pas admis en salle intérieure