

Nos salades

Assiette Périgourdine **(formule avec dessert : 34 €)* **28 €**

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

Assiette Côte Vermeille **(formule avec dessert : 34 €)* **28 €**

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

La salade de gésiers confits **16 €**

Salade verte gésiers noix croûtons grillés

La composée **10 €**

Salade verte tomate oignon frit cranberries et olives

La Mer

Tataki de thon **22 €**

en croûte de sésame citron combava sauce basilic

Le saumon fumé **20 €**

au bois de hêtre crème raifort citron vert

La Terre

Assiette Ibérique **(formule avec dessert : 34 €)* **28 €**

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

Le foie gras mi-cuit **24 €**

oranges confites réduction de Byrrh pain d'épices

Assiette Bellota ibérique **20 €**

36 mois pain cristal tomaquet

Foie gras mariné au Byrrh **20 €**

gel de Byrrh pain d'épices réduction de Byrrh

Nos plats...

...de la Mer

<i>La sole meunière</i> poêlée au beurre noisette mousseline de patate	38 €
<i>La morue gratinée</i> à l'aïoli gambas jus de crustacés mousseline de patate	28 €
<i>Le pavé de thon</i> snacké guacamole sauce Teriyaki	28 €
<i>La daurade royale</i> poêlée pancetta grillée	26 €

...de la Terre

<i>La Côte de veau</i>  lée aux morilles et sa sauce	34 €
<i>L'entrecôte de bœuf</i> "Simmental" 350 gr grillée à la plancha aïoli	32 €
<i>Le filet de bœuf</i> grillé sauce aux morilles	30 €
<i>Le magret de canard</i> grillé sauce vin Grenat	30 €
<i>Le coqu au Byrrh</i> : la recette du Chef	26 €
<i>Le burger Charolais</i>  le catalane sauce épicée tomate oignon	24 €

À noter : tous nos assaisonnements nos jus et nos sauces sont faits maison

Nos desserts

<i>L'assiette de fromages affinés</i>	<i>12 €</i>
<i>Soufflé au Grand Marnier</i>	<i>12 €</i>
<i>La poire pochée au Byrrh cœur glacé Grand Quinquina***</i>	<i>12 €</i>
<i>Le Baba au rhum des Antilles françaises crème chantilly vanille</i>	<i>12 €</i>
<i>La Thérapie au chocolat</i>	<i>12 €</i>
<i>L'Irish coffee</i>	<i>12 €</i>
<i>La crème brûlée au touron catalan caramélisée *(formule à 34 €)</i>	<i>10 €</i>
<i>Le grand café viennois ses mignardises et sa glace** *(formule à 34 €)</i>	<i>10 €</i>
<i>La coupe Colonel "vodka-citron"*</i>	<i>12 €</i>

Nos glaces

<i>La coupe de 2 boules de glace ou sorbet **</i>	<i>7 €</i>
<i>La coupe de 3 boules de glace ou sorbet ** *(formule à 34 €)</i>	<i>10 €</i>
<i>Parfums : vanille, mangue, pistache, coco, citron, pêche blanche</i>	
<i>Supplément Chantilly</i>	

Accord dessert et VDN (4,5 cl) : + 5 €

*** Glace des Alpes*

**** Glace Franck Ferroli*

Menu tout au Byrrh – 42 €

*En hommage à M. PETITRENAUD, grand guide culinaire français, menu présenté
aux Escapades en 2016*

Foie gras mariné au Byrrh

gel de Byrrh pain d'épices maison réduction de Byrrh

Le coq au Byrrh

"Recette emblématique de Thuir"

façon boles de gall au quinquina

et ses légumes de saison

Poire pochée au Byrrh

*cœur glacé Byrrh Grand Quinquina**

tuile aux amandes

** Glace Franck Ferroli*

sans changement

Prix net

Menu du Patio - 60 €

Entrée

*La terrine de foie gras mi-cuit
oranges confites, réduction de Byrrh, pain d'épice*

La Mer

*Pavé de thon snacké
guacamole sauce Teriyaki*

La Terre

*Le filet de bœuf grillé
sauce aux morilles*

Dessert

Le soufflé au Grand Marcier

sans changement

Prix net

Restaurant Le Patio Catalan



Chef : David VINCENT



LES TOQUES
BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE

*Ouvert les :
Mardi - Mercredi - Jeudi - Vendredi - Samedi*

Déjeuner : 12 h - 15 h

Dîner : 19 h - 23 h

*Pour le confort et le respect de nos équipes en salle et en cuisine,
le restaurant ferme ses portes à 15h et à 23h*

Menu du Marché :

*Entrée + plat ou plat + dessert : 21 € ou Entrée + plat + dessert : 26 €
du mardi au vendredi midi - hors jours fériés*

Menu Petit Gourmet 17 €

Boisson + plat + dessert

Moyens de paiement acceptés



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