

# *Menu Découverte*

*Gratin de Noix de St-Jacques, fondue de poireaux et harengs fumés*

*ou*

*Assiette de Serrano*

*ou*

*Moules gratinées à l'aïoli*

---

*Cœur de Rumsteak grillé*

*ou*

*Médillons de filet mignon sauce champignons*

*ou*

*Cabillaud sauce vierge*

---

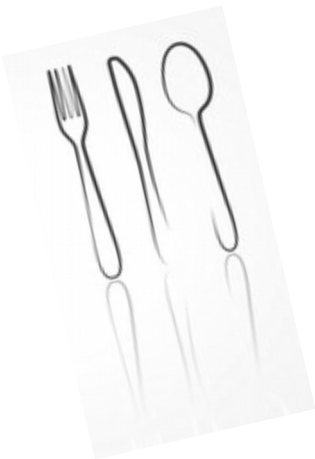
*Ile flottante*

*ou*

*Glace 2 boules*

*ou*

*Fruits de saison*



*Supplément sauce 2€*

**21€50**

# Menu Barcarès

*Sangria rouge ou blanche (selon la saison)*

---

*Assiette de saumon fumé*

*ou*

*Assiette de 6 huîtres*

*ou*

*Salade de gésiers de canard et magret fumé*

---

*Pavé de saumon au beurre blanc*

*ou*

*Gambas flambées au Muscat de Rivesaltes*

*ou*

*Magret de canard sauce Banyuls*

*ou*

*Cœur de Rumsteak grillé*

---

*Assiette de fromages*

*ou*

*Tarte tatin*

*ou*

*Fondant au chocolat*

*Supplément sauce 2€*

**27€50**



# *Une croisière pour deux*

*Sangria rouge ou blanche (selon la saison) ou Kir pétillant*

---

*Assiette de 6 huîtres*

*ou*

*Salade Auvergnate*

*ou*

*Duo de tartare de saumon et noix de St-Jacques*

---

*1/2 homard flambé au muscat de Rivesaltes par personne*

---

*Filet de bœuf sauce au poivre ou bleu*

*ou*

*Gambas flambées au Muscat de Rivesaltes*

*ou*

*Filet de St-Pierre sauce vierge ou beurre blanc*

---

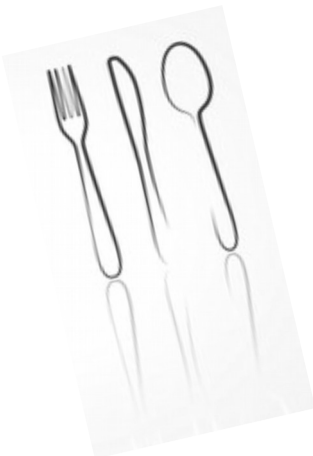
*Assiette de fromages*

*ou*

*Café gourmand*

*ou*

*Fondant au chocolat*



*Supplément sauce 2€*

**76€00**

# *Nos Moules Frites*

*Moules marinières et leurs frites*

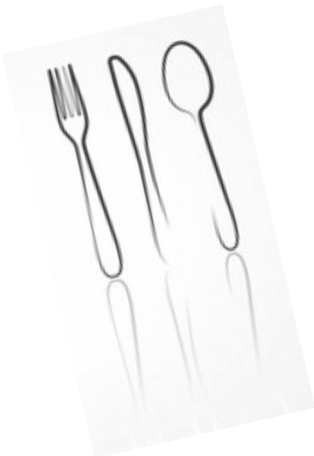
**13€50**

*ou*

*Moules sauce au choix et leurs frites*

**14€50**

- *Bleu d'Auvergne*
- *Chouizo*
- *Crème*
- *Ail et thym*



# *Notre carte*

## *Les entrées :*

<i>Salade verte</i>	<i>5€00</i>
<i>Jambon Serrano et son Pan con tomate</i>	<i>11€00</i>
<i>Salade César (salade, poulet, parmesan, croûtons, tomates, sauce césar, œuf)</i>	<i>13€90</i>
<i>Salade de chèvre miel (salade, toast, chèvre, tomates, croûtons, lardons, miel)</i>	<i>13€00</i>
<i>Assiette de 6 huîtres</i>	<i>11€00</i>
<i>Assiette de 12 huîtres</i>	<i>21€00</i>
<i>Bouquet de crevettes (7 pièces)</i>	<i>11€00</i>
<i>Moules gratinées à l'aïoli</i>	<i>11€00</i>
<i>Assiette de saumon fumé</i>	<i>13€50</i>
<i>Salade Auvergnate (salade, bleu d'Auvergne, Cantal, noix, croûtons, tomates)</i>	<i>16€90</i>

## *Les poissons :*

<i>Encornets a la plancha</i>	<i>19€90</i>
<i>Dos de cabillaud sauce vierge</i>	<i>18€50</i>
<i>Pavé de saumon au beurre blanc</i>	<i>17€00</i>
<i>Filet de St-Pierre sauce vierge ou beurre blanc</i>	<i>17€50</i>
<i>Parillade de poissons plancha (saumon, encornets, gambas, courgettes, moules à l'aïoli)</i>	<i>26€00</i>
<i>Gambas flambées au Muscat de Rivesaltes (6 pièces)</i>	<i>21€00</i>
<i>Homard flambé au Muscat de Rivesaltes</i>	<i>29€00</i>

## *Les viandes :*

<i>Entrecôte et sa sauce</i>	<i>20€50</i>
<i>Magret de canard sauce au Banyuls</i>	<i>20€50</i>
<i>Médallions de filet mignon de porc aux champignons</i>	<i>17€00</i>
<i>Steak tartare</i>	<i>17€50</i>
<i>Côte de boeuf 350g et sa sauce</i>	<i>26€00</i>

<i>Supplément sauce : Poivre, Bleu d'Auvergne, Champignons</i>	<i>2€00</i>
<i>Assiette de garnitures</i>	<i>3€00</i>

## *Nos desserts*

<i>Assiette de fromages</i>	7€50
<i>Ile flottante</i>	5€90
<i>Crème brûlée</i>	6€50
<i>Tarte tatin</i>	7€00
<i>Fondant au chocolat</i>	8€00
<i>Profiteroles</i>	7€50
<i>Fruit du moment</i>	6€00
<i>Café gourmand</i>	8€50
<i>Irish coffee</i>	8€50

## *Nos glaces*

<i>Coupe 1 boule</i>	3€00
<i>Coupe 2 boules</i>	4€50
<i>Coupe 3 boules</i>	6€00

*Parfums aux choix : Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisin, Menthe chocolat, Pistache, Citron jaune, Citron vert, Fraise, Cassis, Framboise, Noix de coco, Mangue, Fruits de la passion, Caramel au beurre salé, Praliné, Poire.*

<i>Café ou chocolat liégeois (glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat,,chantilly)</i>	7€50
<i>Dame blanche ( glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7€50
<i>After eight (glace menthe chocolat, sauce chocolat,,chantilly)</i>	8€00
<i>Colonel (glace citron vert, vodka)</i>	9€00
<i>After eight 27 (glace menthe chocolat, Get 27,chantilly)</i>	9€00
<i>Créole (glace vanille, glace rhum raisin, rhum, chantilly)</i>	9€00



# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

- L'enclos des roses  
AOP Corbieres . 75cl. 18€
- Les Garrigues Grande Reserve. Marselan  
IGP Vallée du Torgan et Vallée du Paradis. 75cl. 18€
- Domaine du Vieux Moulin  
AOP Fitou 75cl. 21€  
50cl. 13€
- Hommage  
AOP Fitou 75cl. 38€

## VINS ROSES

- L'enclos des roses  
AOP Corbieres 75cl. 12€  
50cl. 10€
- Les Garrigues Grande Reserve. Gris  
IGP Vallée du Torgan et Vallée du Paradis 75cl. 18€

## VINS BLANCS

- Les Garrigues Grande Reserve. Grenache blanc  
IGP Vallée du Torgan et Vallée du Paradis 75cl. 18€
- Les Garrigues Grande Reserve. Muscat Moelleux  
IGP Vallée du Torgan et Vallée du Paradis 75cl. 21€

## VINS AU VERRE

- Vin de table 14cl. 3€
- Vin superieur ( L'enclos des roses ) 14cl. 4€