

Une envie d'une planche seul ou à partager ?

PLANCHES APERO

. Planche mer

Pasteis de bacalhau (beignets de morue), calamars frits, encornets en sauce maison (la planche est accompagnée d'une sauce maison)

Seul: 8,90€ A partager 12,90€

. Planche terre

Poivrons marinés, charcuterie, fromages, terrine du jour

Seul: 8,90€ A partager 12,90€

- *Camembert rôti (avec des noix et du miel)*
12,90€

*(Servi avec de la charcuterie et salade **ou** frites maison)*

Allergies alimentaires ? Manifestez-vous auprès de nos serveurs.

FORMULES (*Midis du lundi au vendredi*)

PLAT DU JOUR: **10, 50€**

FORMULE DUO: Entrée + plat ou Plat + dessert
13, 50€

FORMULE TRIO: Entrée + plat + dessert
15, 50€

ENTREES: Salade de crudités
ou
Entrée du jour (voir ardoise)

PLATS: Hamburger frites (steak haché, salade, tomates, oignons, fromage)
ou
Plat du jour (voir ardoise)

DESSERTS: 1 boule de glace
ou
Dessert du jour

ENTREES

Prix nets

Pasteis de bacalhau (Beignets de morue) **4, 50€**

Rissois de camarao (Beignets de crevettes) **5, 50€**

Salades

Salade de chèvre chaud *Petite* **7, 90€**
(*Salade, tomates, oignons, tartines de chevre, lardons*)

Grande **12,50€**

Salade fraîcheur *Petite* **7, 90€**
(*Salade, tomates, poivrons marinés, anchois, œufs durs, olives*)

Grande **12,50€**

Salade du jour
(*demandez la à votre serveuse*)

Petite **7,90€**

Grande **12,50€**

PLATS

- Côté poisson **Prix nets**
- *FILET DE RAIE, FRITES ET SAUCE MAISON* **13,50€**
- *BACALHAU A CASA* **15,50€**
(Morue au four, pommes de terre frites, oignons, tranche de jambon/ fromage et salade)
- *SEICHE EN PERSILLADE* **16,50€**
- Côté viande
- *BITOQUE* **14,50€**
(Escalope de veau, frites, riz et œuf)
- *HAMBURGER « LE BISTROT » Origine France* **14,50€**
(oignons frits maison, lard, fromage, œuf, salade, tomate)
- *ENTRECÔTE BLACK ANGUS Origine Uruguay* **17,50€**
(Sauce poivre ou roquefort)

Menu enfants (moins de 10 ans) 9,50€

Steak haché ou nuggets frites

Boule de glace au choix

Sirop à l'eau

Tous nos plats sont servis avec des frites maison ou l'accompagnement du jour.

BOISSONS

Apéritifs

Pastis ricard2cl.....2,90€
Kir.....12,5cl....2,90€
Muscat.....8cl.....3,50€
Porto rouge/blanc.8cl...3,50€
Sangria..20cl..3,50€..100cl..8,50€
whisky....4cl....5,00€

Bières bouteille

Celta.25cl.(sans alcool).....2,50€
Heineken.25cl.....3,00€
Sagres.25cl.....3,00€
Superbock.25cl.....3,00€
Goudale blonde.33cl.....4,00€
Belzebuth noire.33cl.....4,00€
Belzebuth rouge.33cl.....4,00€
Belzebuth blanche.33cl.....4,00€

Bière à la pression*25cl.....2,50€.....50cl.....4€
*supp sirop : 0,50€

SODAS (Canettes 33cl) & JUS DE FRUITS (20cl) 2€

- Coca, coca zero, coca cherry, ice tea, fanta, oasis tropical, sumol orange, sumol ananas, schweppes tonic, sprite, limonade
- Jus d'orange, jus d'ananas, jus de tomate, jus de pomme, jus multivitaminé

Eau plate

Vitel.50cl....2,20€
Vitel.100cl.....3€

Eau gazeuse

San pelegriano.50cl.....2,50€
San pelegriano.100cl...3,50€

Boissons chaudes

Café.....1,50€
Décaféiné.....1,50€
Noisette.....1,70€
Chocolat chaud...2€
Café au lait.....2,50€
Thé.....2,50€

Digestifs

Licor de beirao.2cl.....5,00€
Macieira.4cl.....5,00€
Amendoa amarga.2cl...5,00€
Get 27.4cl.....5,00€

CARTE DES VINS

Nos vins rosés en bouteille

Château Montner	50cl	8€
<i>(AOP cotes du roussillon village)</i>	75cl	13,50€
Canon du maréchal	75cl	17€
<i>(IGP cotes catalanes Bio)</i>		

Nos vins rouges en bouteille

Château Montner	50cl	8€
<i>(AOP cotes du roussillon village)</i>	75cl	13,50€
Canon du maréchal	75cl	17€
<i>(IGP Cotes catalanes Bio)</i>		

Nos vins blancs en bouteille

Château Montner	50cl	8€
<i>(AOP cotes du roussillon village)</i>	75cl	13,50€
Canon du maréchal	75cl	17€
<i>(IGP cotes catalanes Bio)</i>		

Vin rouge, rosé, blanc « Bib El petit »

(Vignobles d'agly)

Le verre	2€
Le pichet $\frac{1}{4}$	3,50€
Le pichet $\frac{1}{2}$	6,00€