

LA PIERRE CHAUDE

Chez nous, c'est la pierrade et bien plus encore : un lieu de vie où l'on se retrouve pour savourer et échanger autour d'une Pierre Chaude



Plateau mixte



Gravlax de saumon

LES TAPAS

PADRONS & LABNEH	10€
PAN CON TOMATE	3€
ASSIETTE MIXTE / PLATEAU MIXTE	12€/18€
<i>charcuterie, manchego, pan con tomate</i>	
CAMEMBERT RÔTI	12€
FUET CATALAN	7€
CREVETTES AU CURRY	8€
HOUMOUS	8€
OS À MOËLLE	10€
GRAVLAX DE SAUMON	16€

LES PLATS

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

au couteau, tomates séchées, jambon cru, parmesan, roquette, pesto, pignons, poivrons

22€

TARTARE DE SAUMON

mangue, fruit de la passion, gingembre, coriandre, ail

20€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET THYM

petits légumes, jus gourmand, semoule, amandes

26€

TOMATES ET BURRATA (selon saison)

tomates bio de la ferme Rubio, pesto

19€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

frites maison
pomme de terre au four
légumes de saison

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
PA D'OUS	8€
CRUMBLE DU MOMENT	10€
PROFITEROLES	12€
BABA AU RHUM	10€
MEL I MATO	8€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	11€
VIN DOUX GOURMAND	14€
ASSIETTE DE FROMAGES	10€
IRISH COFFEE	10€
JAMAICAN COFFEE	10€
MARTINICAN COFFEE	10€

"Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée"



POUR LES ENFANTS 11€

PIERRADE ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Blanc de poulet ou boeuf ou saumon



LES PIERRADES



Fines tranches de viandes ou de poissons prêtes à être cuites sur la pierre, servies avec une salade, un accompagnement et une sauce au choix.

Vous pouvez choisir de un à quatre produits différents, pour varier les plaisirs.
(Hors côte de boeuf et duo St Jacques & gambas)

PIERRADE 20€
DEUX VIANDES

PIERRADE 20€
TROIS VIANDES

PIERRADE 20€
QUATRE VIANDES

PIERRADE 21€
DEUX POISSONS

PIERRADE 15€
VEGGIE

PIERRADE TERRE & MER 21€
DEUX VIANDES, DEUX POISSONS

PIERRADE PRIX CI DESSOUS
UNE VIANDE OU UN POISSON

LES VIANDES 180G

BOEUF	20€
BLANC DE POULET	16€
POULET MARINÉ <i>soja, gingembre, ail</i>	17€
PLUMA DE PORC	19€
NOIX DE VEAU	20€
MAGRET DE CANARD	19€
CÔTE DE BOEUF (1KG)	75€

LES POISSONS 180G

SAUMON	21€
THON	21€
DORADE	21€
DUO ST JACQUES & GAMBAS	23€

SUPPLEMENTS

VIANDE / POISSON (150G)	13€
ACCOMPAGNEMENT	3€
SAUCE	2€



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison
Pomme de terre au four
Légumes de saison

SAUCE AU CHOIX

Tartare
Champignons
Poivre
Chimichurri
Moutarde à l'estragon
Moutarde à l'ancienne

ATTENTION

LES PIERRADES SONT TRÈS CHAUDES, NE PAS TOUCHER, NE PAS LA DÉPLACER, NE PAS S'ASSOIR DESSUS, NI L'EMBRASSER POUR LA REMERCIER... NÉANMOINS DE LA BIAFINE EST À DISPOSITION EN CAS DE CUISSON CORPORELLE INVOLONTAIRE... VOUS POUVEZ À TOUT MOMENT, SI VOTRE PIERRE N'EST PLUS ASSEZ CHAUDE, NOUS EN DEMANDER UNE NOUVELLE.

LES VINS ROUGES

SISQUÒ - CHÂTEAU DE REY <i>Grenache noir, Syrah, Mourvèdre - AOP Côtes du Roussillon</i>	26€
SANCTION - DOMAINE ODYSSEE <i>Grenache noir - IGP Côtes Catalanes</i>	28€
CHIMICHURRI - DOMAINE ODYSSEE <i>Syrah - IGP Côtes Catalanes</i>	33€
LOULOU - MAS BAUX <i>Syrah - IGP Côtes Catalanes</i>	30€
GRAND RED - MAS BAUX <i>Grenache noir, Syrah, Mourvèdre - IGP Côtes Catalanes</i>	29€
ARTEMIS - CHÂTEAU DES HOSPICES <i>Syrah, Grenache noir, Carignan - AOP Côtes du Roussillon</i>	22€

LES VINS BLANC

SISQUÒ - CHÂTEAU DE REY <i>Grenache blanc, Roussanne, Maccabeu - AOP Côtes du Roussillon</i>	25€
MACCABEU - CHÂTEAU DE REY <i>Maccabeu - IGP Côtes Catalanes</i>	29€
LE BANC - RÉMI SISQUEILLE <i>Muscato d'Alexandrie en macération - IGP Côtes Catalanes</i>	27€
CUVÉE 78 - DOMAINE ODYSSEE <i>Chenin, Maccabeu - Vin de France</i>	29€
XARELLO - MAS BAUX <i>Xarello - Vin de France</i>	29€
MAÏA - CHÂTEAU DES HOSPICES <i>Grenache blanc, Maccabeu - AOP Côtes du Roussillon</i>	22€

LES VINS ROSÉS

SISQUÒ - CHÂTEAU DE REY <i>Syrah, Mourvèdre - AOP Côtes du Roussillon</i>	26€
GAÏA - CHÂTEAU DES HOSPICES <i>Grenache noir, Syrah - AOP Côtes du Roussillon</i>	22€

VERRE DE VIN	4€
VERRE DE VIN DU MOMENT	5€
PICHET BLANC/ROSÉ/ROUGE 50CL	15€

COUPE CHAMPAGNE	7€
BOUTEILLE CHAMPAGNE	60€

“Boire un canon, c'est sauver un vigneron...”

PETIT LEXIQUE

BOEUF/VEAU/AGNEAU/CANARD



BLEU

2 secondes de chaque côté

SAIGNANT

4 secondes de chaque côté

À POINT

6 secondes de chaque côté

BIEN CUIT

c'est comme vous voulez...

LÀ C'EST TROP CUIT !



LE PORC

AUSSI MIGNON SOIT IL,
DOIT ÊTRE CUIT ENTRE 15 ET 20
SECONDES DE CHAQUE CÔTÉ



LE POULET

IL LE FAUT BIEN CUI-CUI,
DOIT ÊTRE CUIT ENTRE 15 ET 20
SECONDES DE CHAQUE CÔTÉ

THON/SAUMON/DORADE



ROSÉ À L'ARÊTE

2 secondes de chaque côté

ROSÉ

4 secondes de chaque côté

BIEN CUIT

c'est encore trop cuit !

TOUT EST FAIT MAISON SAUF : LA CHANTILLY, LA GLACE VANILLE & LE KETCHUP
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

- Afin d'éviter le gaspillage, le pain n'est pas servi automatiquement. N'hésitez pas à demander si vous en souhaitez.
- Si le service vous a plu, nous acceptons les pourboires en CB, billets, pièces et bijoux éventuellement.
- N'hésitez pas à donner votre avis sur Google, cela nous aide beaucoup !
- Et surtout n'oubliez pas...

LA VIE EST BELLE COMME UNE PIERRE CHAUDE