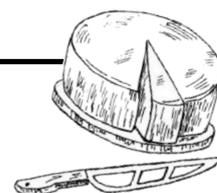




Grignotage

Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !



'En solo ou pas...'

Escargots Persillade	12.50 €
Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine	
L'Œuf parfait	
selon l'humeur de Chris	11.00 €
Trio de Gambas « Rôties »	10.50 €
Rôties à l'unilatéral, crème de balsamique blanc citron et thym	
3 Petites Coquille St Jacques	12.00 €
Cuites four, Persillade et julienne de Serrano	
Saumon Gravlax	12.00 €
Cuisses de Grenouille 6 pièces	12.00 €



'A partager...'

Assortiment de Fromages	12.50 €
Assortiment de Charcuterie	13.00 €
Assortiment Mixte	24.00 €
Charcuterie Ibérique et Fromages	
Servi avec son Pan con tomate	
Xipirones en Persillade	10.00 €
juste déglacé au vinaigre de Vin du Château de Rey	
Couteaux flambés à l'anis	12.00 €
Saladier de Frites - Aioli	6.50 €

Nos plats signature Maison en basse température

« Cuit sous vide à basse température, chaque met conserve sa tendreté, ses saveurs authentiques et ses bienfaits naturels, pour une expérience gourmande saine et raffinée. »

Un incontournable à découvrir

Foie Gras Maison	18.50 €
IGP Sud Ouest au Marc de Banyuls et Muscat, chutney d'oignons, pain d'épices maison	

Jarret de Cochon « Pays » Pyrénéus

38.00 €

A partager ou pas... De 1 à 3 pers...

Mini 1.2 kg, cuit 36 heures, « Jack Daniel's et mélange d'épices »

Confit de Canard de Barbarie Français 23.00 €

Maison, cuisson 24h, assortiment de légumes confits

Côte de Veau Primeur des Pyrénées 24.00 €

250 gr cuisson basse température

Dorade entière comme en papillote 25.00 €

Plats

Bavette	19.00 €
200 gr « Marchand de vin » & échalotes confites	
Seiches en Persillade	19.00 €
Tentacule de Poulpe	26.00 €
Gambas sauvages décortiquées	24.00 €
7 pièces	

Comme une « Parillada »

Filet de Saint Pierre, Rouget, xipirones, seiche, palourdes, couteaux, Gambas **28 €**

Servi dans une Bisque de Gambas maison
Accompagné de Pomme de terre

Garnitures : Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saisons, Pommes Grenailles cuites au four

Salades

Caesar	16.00 €
Filet de Poulet jaune Français, Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons, Tomate, Oignons Frits, Sauce Caesar	
Fraîcheur	18.00 €
Gambas, Orange, Pamplemousse, Mesclun, Vinaigrette d'agrumes, Mélange de graines	
Burrata	16.00 €
Assortiment de Tomates anciennes, Burrata, Pesto, Crunchy de céréales, Crème de Balsamique	
Chèvre	16.00 €
Petits chèvres rôtis, Lard, Miel, Crème de Balsamique, Pignons de pin	
Nordique	15.00 €
Hareng fumé, Saumon, Pomme de terre, oignons, Carottes, baies roses	



Formule Bistro

Entrée, Plat Dessert 25 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21 €

Uniquement le midi, hors jours fériés

Entrée

Plats

Desserts

- Burrata & ses tomates
- Ou Salade de Harengs Fumés
- Ou Assiette de Charcuterie
- Ou Œuf parfait
- Ou Foie Gras Maison (Supp 5€)

- Seiches en Persillade
- Ou Gambas Sauvages - 4 Pièces
- Ou Viande du moment

- Mel y Mato
- Ou Mousse au Chocolat
- Ou Ile Flottante
- Ou Glace 2 boules
- Ou Baba au Rhum (Supp 2€)

« N'hésitez pas à demander, Chris a certainement une suggestion ! »

Spécialités Locales



Sangria « Maison »
6.00 €

Poulet/Gambas

Découvrez une recette « Terre et Mer »
à l'accent Catalan

21 €

Menu Enfant - 10 ans

Entrée/plat ou plat/dessert 12€
Entrée/plat/dessert 14.90€

Assiette de charcuterie
ou Salade de Tomate bio

Aiguillettes de Poulet panés
aux Corn Flakes
ou Filet de Colin en croustade de céréales
ou Bavette nature

Dessert du moment
ou glace

Boisson au choix,
Sirop à l'eau 25 cl, Coca-Cola 25 cl,
Jus de fruit 25 cl ou diabolito 25 cl

Desserts et Gourmandises

Mousse au Chocolat façon « grand-mère »	7.50 €
Galafouti de saison ou la revisite gourmande du clafouti	7.50 €
Baba au Rhum	8.50 €
Ile Flottante - Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées	7.50 €
Cœur Coulant au Chocolat	8.00 €
Mel y Mato « revisité » - Faiselle, Miel de montagne, Pignons de pin, Amandes	7.50 €

Le coin du Glacier

Les desserts Glacés

Nougat Glacé au Nougat de Montélimar et plombière 7.50 €

Découvrez nos glaces

artisanales locales



Les coupes glacées

8.00 €

- Dame Blanche - 2 boules vanille, Chocolat maison, Chantilly
- Café liégeois - 2 boules Café, Café frappé, Chantilly
- Chocolat liégeois - 2 boules Chocolat, Chocolat maison, Chantilly
- Coupe Canigou - 1 boule vanille, 1 boule chocolat, Rousquille, Chantilly
- Banana Split - 1 boule vanille, fraise et chocolat, 1 Banane, chocolat maison, Chantilly

Les coupes glacées alcoolisées

9.00 €

- Colonel - 1 boule Sorbet Citron, Vodka
- After Eight - 1 boule Menthe/Chocolat, Get 27
- Coupe Lynchburg - 1 boule Caramel, Jack Daniel's Honey (Miel)
- Coupe Pirate - 1 boule Rhum/Raisins, Rhum Captain Morgan

Les Glaces et Sorbets

1 Boule : 2.50 € - 2 boules : 5.00 € - 3 boules : 7.00 € - Supp. Chantilly : 1.00 €

- Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Rhum/Raisins, Caramel au beurre salé, Menthe Chocolat
- Citron, Poire

Nos "Partenaires"

Les Sels fous du Roussillon

Myriam Rivière - 06.62.85.83.52 3 rue du bac prolongée - 66250 St Laurent de la Salanque

lesselsfousduroussillon66@hotmail.com

Guash Viandes

Voilà plus d'un demi-siècle que le nom de Guasch est associé au commerce de la viande. Du petit étal d'artisan boucher en 1952 sur le marché de la République à Perpignan, à l'entreprise que l'on connaît aujourd'hui, cette dernière a pris la forme d'une véritable saga catalane.

Demeurée familiale, elle n'a depuis cessé de croître et de se développer, à la faveur de passage de témoins entre générations.

Elle est aujourd'hui spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation des viandes ainsi que la fabrication de charcuteries catalanes ou le négoce de volailles, surgelés, produits festifs et gastronomiques.

Les appellations :

Le Pyrénéus évoque son territoire bordé des Pyrénées, son relief et sa nature préservée qui offre à la filière porcine de la région un cadre d'élevage propice à la viande de qualité. Cela implique que les animaux soient nés et élevés dans la région Languedoc Roussillon – Midi Pyrénées.

Les porcs sont nourris avec 60% de céréales minimum et 100% de celles-ci sont d'origine Française. De plus, expert en nutrition animale, Arterris s'engage à alimenter les animaux de cette filière avec 15% de Triticale minimum (céréale rustique née du croisement entre le seigle et le blé) cultivé sur les territoires d'Arterris.

Pur produit du Sud, Pyrénéus puise son caractère grâce à des producteurs locaux situés sur les contreforts des Pyrénées occidentales.

Le Boeuf « Fleuron » des Montagnes Pyrénéennes, produit par les éleveurs de la Coopérative Catalane des Eleveurs, le Boeuf FLEURON désigne la production de viande rouge, issue des troupeaux de vaches allaitantes extensifs présents sur l'ensemble du massif Pyrénéen.

Issu de races à viande, le trait d'union de ces troupeaux est le mode d'élevage extensif, sur les prés, les parcours, les estives, assorti d'une période de finition.

El Xaïs, L'agneau Catalan. Les agneaux sont élevés en permanence avec leurs mères. Ils consomment de fait un maximum de lait maternel. Le lait maternel représente la très grande majorité de l'alimentation d'« El Xaï » ce qui lui confère cette viande tendre et claire, sans excès de gras ou de goût.

La durée d'élevage est de 60 jours minimum et 90 jours maximum.

Le veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes est une marque déposée et gérée par l'association de la Rosée et du Vedell des Pyrénées Catalanes.

La marque est exclusivement commercialisée par la Coopérative Catalane des Éleveurs (CCE).

Les animaux sont nés et élevés exclusivement dans les montagnes du Massif Pyrénéen.

Mas Illiberis - Fruits & Légumes

Mas du Poulpe - production d'oeuf et de volaille

Sysco - Grossiste alimentaire

Apéritifs

Anisés (4 cl)

Pastis, Ricard, Anisette, Bardouin	4,00 €
Accompagné d'un sirop - Tomate, Moresque, Perroquet,...	4,20 €

Vermouth & Amers (6 cl)

Martini blanc, rouge, dry	3,80 €
Campari, Noilly Prat	4,20 €
Suze	3,80 €

A base de vin (7 cl)

Muscat de Rivesaltes	3,80 €
Byrrh	3,80 €
Banyuls Traditionnel - Terre Catalane	3,80 €
Banyuls Rimage 2018 - Parcé Frères	5,50 €

Crème de Fruits (7 cl)

Crème de Fruits	4,50 €
Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle	
Servi en Kir 2 cl accompagné de son vin blanc (12cl)	3,80 €

Softs

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina	33 cl	3,80 €
Schweppes Indian Tonic, Agrumes	25 cl	3,50 €
Fuzztea, Sprite	25 cl	3,50 €
Diabolo	25 cl	2,80 €

Jus Fruits

Orange, Pomme, Ananas, ACE	20 cl	3,80 €
Tomate	20 cl	4,50 €

Bières

Pression

25 cl 50 cl

Paulaner - Munchen	3,60 €	7,00 €
Pils Allemande		

Cette bière légère est idéale pour l'apéritif en période estivale

Picon, Picon citron	4,00 €	7,50 €
Panaché, bière sirop	3,60 €	

Paulaner Hefe Weissber - Blanche	4,00 €	8,00 €
-------------------------------------	--------	--------

Bouteilles

Bière du Canigou - 4.7 % vol	33 cl	5,20 €
Bière Catalane		
Desperaos - 5.9 % vol	33 cl	5,20 €
La Goudale -		
Sans Alcool - 0.04% vol	25 cl	4,50 €

On peut juger une bonne bière en une seule gorgée

Mais il est prudent de vérifier sa première impression

Proverbe Tchèque

Eaux

Badoit	50 cl	3,80 €
	1 Litre	4,50 €
Evian	1 Litre	4,50 €
Perrier	33 cl	3,80 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	1,80 €
Double expresso	2,80 €
Thé - Sélection Damman	2,80 €
Infusion bio - La route des comptoirs	2,40 €

Whisky

Classique

4 cl

Whisky « classique » JB, Clan Campbell	4,50 €
Whisky Soda	6,50 €

Jack Daniel's

Old N°7 - 40%	6,50 €
Jack Honey, Jack Fire - 35%	6,50 €
Single Barrel - 45%	9,50 €

Whisky Français

4 cl

Ouisi Hepp - 40%	8,50 €
<small>Single Malt Alsacien affiné en fut de Banyuls</small>	
Single Malt Tharcis Hepp - 43%	11,50 €
<small>Finition fût de Cerise à l'eau de vie</small>	

Brut de Fut Hepp - 64.8%	16,80 €
<small>Single Malt Alsacien affiné en fut de Sherry - légèrement tourbé</small>	

Origine Collection Les Rozelieurs - 40%	7,50 €
---	--------

Sélection

4 cl

Benriach 12 ans - The Twelve - 46%	8,50 €
Aberlour 10 ans - 40%	9,50 €
Chivas Regal 12 ans - 40%	10,50 €
Wooford Reserve Rye - 45.2%	11,50 €
Nikka Days - 40%	8,50 €
Bushmill Black Bush - 40%	8,50 €

Supplément Soda, Jus de fruits 15 cl 2,50 €

Eaux de vie

Distillerie Artisanale Hepp

Poire William, Quetsche,	4 cl	6,50 €
Vieille Prune		
Framboise Sauvage	4 cl	7,80 €

Alcool

Rhum

4 cl

Bacardi Oro - Cuba	6,50 €
Sainte Emilienne - Hepp	8,50 €
Ile Maurice - Mélasse	
Saint René - Hepp	8,50 €
Ile Maurice - Jus de Canne	
Naga - Indonésie	9,50 €
Dos Maderas 5+5 - Espagne Ca-	9,50 €
raïbes Barbade Guyane	
Blanc Tricorne	7,50 €
Don Papa - Philippines	8,50 €

Gin

4 cl

Gordon's - Angleterre	6,50 €
Bombay Sapphire - Angleterre	7,50 €
Le Gin - Hepp - Alsace	7,50 €
Mare - Catalogne	8,50 €

Vodka

4 cl

Poliakoff	6,50 €
Eristoff	7,50 €
Grey Goose - France	8,50 €

Digestifs

Cognac

4 cl

VSOP Sélection	6,50 €
XO Sélection	12,00 €

Armagnac Calvados

4 cl

VSOP Sélection	6,50 €
XO Sélection	12,00 €

Liqueur

4 cl

Baileys, Get 27, Sureau	6,50 €
-------------------------	--------

Nos Vins blancs

			Verre	Btllé
			12 cl	75 cl
	La Villa - IGP Côtes Catalanes Chardonnay, Grenache Blanc	Château L'Esparrou	3.80 €	18.00 €
2024	ZOE « Classic » - IGP d'OC Viognier	Parcé Frères	4.00 €	21.00 €
2024	REYCRE - IGP Côtes Catalanes - 100% Muscat d'Alexandrie - 13 gr de sucre résiduel	Mas de REY Canet en Roussillon	4.00 €	21.00 €
2023	Côteaux du Giennois - AOP Sauvignon Blanc	Vignobles Berthier		23.00 €
2024	Rolle - IGP Côtes Catalanes 100% Vermentino	Mas de REY Canet en Roussillon	4.50 €	23.00 €
	Viognier - Vin de France 100% Viognier	Sylvain Gauthier Dom. Des Pierres Sèches		26.00 €
2022	Chablis - Vieilles vignes AOP Chablis	Daniel - Etienne DEFAIX		28.00 €
2023	Laïs - AOP Côtes du Roussillon 60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo	Olivier Pithon Calce		34.00 €
2023	Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph Pure Roussanne	Sylvain GAUTHIER Dom. des Pierres Sèches	6.50 €	35.50 €
2012	Côte de Lechet - Chablis Premier Cru Chardonnay	Daniel - Etienne DEFAIX		48.00 €
2023	D18 - IGP Côtes Catalanes Grenache blanc & gris - Elevage en foudre 18 mois	Olivier Pithon Calce		59.00 €

Le coup de coeur

Olivier Pithon

En dix ans, ce vigneron originaire d'Anjou, frère du fameux Jo Pithon des Coteaux du Layon, s'est imposé parmi les domaines de référence du Roussillon. Les premiers temps, Olivier Pithon bénéficie de l'aide précieuse de Gérard Gauby, du domaine Gauby. Son premier millésime a été un coup de coeur à La RVF.

Olivier Pithon pratique une viticulture engagée, très respectueuse des terroirs et des cépages autochtones. Il affirme désormais un style bien personnel, donnant naissance à des vins authentiques et droits qui progressent d'année en année, et s'avère plus précis et réguliers aujourd'hui dans les vins d'entrée de gamme. La D18, issue de grenache blanc et gris, s'est affirmée comme un des plus grands blancs du sud. « Extrait du site : La revue du vin de France »

Nos Vins Rouge

2019	Le Castell - AOP Côtes du Roussillon <i>Carignan, Syrah, Grenache</i>	Château L'Esparrou <i>Canet en Roussillon</i>	4.00 €	23.00 €
2024	Coume des Loups - IGP Côtes Catalanes <i>Syrah, carignan, grenache</i>	Mas MUDIGLIZA <i>Maury</i>		24.00€
2021	Carmagnole AOP Vin des Montagnes de Caramany <i>Carignan noir, Syrah, Grenache</i>	Les Vignerons de Caramany <i>Caramany</i>		25.00€
2024	IGP Côtes Catalanes - Mourvèdre 100% Mourvèdre	Mas de REY <i>Canet en Roussillon</i>	4.50 €	25.00 €
2023	Cortado - IGP Côtes Catalanes <i>Pinot-noir, Roll (vermentino)</i>	Domaine de Majas <i>Claudiès-de-Fenouillèdes</i>	4.50 €	26.00 €
2023	IGP Côtes Catalanes - L'expression Carignan 100% Carignan Noir	Dom. Vaquer <i>Tresserre</i>		28.00 €
	Morgon - AOC 100 % Gamay	Jean-Paul Brun	5.50 €	28.00 €
2024	Copain comme Cochon - AOP Maury Sec 100% Grenache	La Préceptorie de Centernach <i>Maury</i>		29.00€
2023	Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph 100% Syrah	Sylvain GAUTHIER Dom. des Pierres Sèches		35.50€
2022	Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes <i>Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre</i>	Gauby <i>Calce</i>		55.00€
2019	D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien Terra Remota 90% Syrah, 10% Grenache	<i>Emporda</i>		63.00 €

Le coup de coeur

Sylvain Gauthier

Dans sa jeunesse, Sylvain Gauthier voit son père créer un domaine viticole. Y mener une culture raisonnée. L'inspirer. Alors quand vient le moment de faire ses choix, c'est naturellement qu'il se tourne vers la viticulture. L'œnologie. À Mâcon d'abord. Puis à Beaune. Et à Tournon-sur-Rhône. Un petit village d'Ardèche qui le voit faire ses premiers pas dans le vignoble. Celui de la maison Chapoutier précisément. Plus tard, Sylvain rejoint Stéphane Robert au domaine de Tunnel. En 2003, il y travaille à l'année. Puis sur les vinifications les trois années suivantes. En parallèle, il plante sa première vigne de Saint-Joseph. Voit les choses s'accélérer. Il est encore jeune mais quand se présente l'opportunité de reprendre 0,5 ha, il accepte. Avec l'application et la méthode héritées de la culture mosellane, il bâtit son exploitation. Et lui cherche un nom. Ce sera le domaine des Pierres Sèches. Comme un clin d'œil aux murs que l'on retrouve dans les coteaux de Saint-Joseph. Un nom qu'il étrenne en 2007. Issue des vignes vieilles de 50 ans et gorgées du soleil du sud, sa première cuvée se fait remarquer. Lui donne une belle matière pour donner le ton. Démontrer son talent. Un talent qui n'en finit plus de s'épanouir.

Nos Vins Rosé

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	La Villa - IGP Côtes Catalanes <i>Syrah, Grenache</i>	Château L'Esparrou	3.80 €	18.00 €
2023	Ales Roses - DO Catalunya <i>Grenache Noir</i>	Terra Remota	4.20 €	21.00 €
2024	SISQUO - AOP Côtes du Roussillon	Mas de REY <i>Canet en Roussillon</i>		25.00 €

Nos Bulles

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	Sparkling Blanc <i>Colombard, muscat petits grains</i>	Château de Jau	4.80 €	23.00 €
	Grande Réserve - AOP Champagne Brut	Nicolas Feuillate		45.00 €

La quasi-totalité des vins sélectionnés sont certifiés HVE ou Bio.

Au-delà de la démarche responsable que cela représente, ces démarches permettent également aux vignes de pleinement s'exprimer et de tirer le meilleur jus de leur raisins et surtout de préserver la biodiversité.



*Vous n'avez pas terminé votre bouteille ?
Demandez-nous de vous la préparer pour l'emporter.*





Who's Chris ?!

Tout a commencé un certain 14 mars 1972, le jour de ma naissance... au cœur d'une hostellerie familiale.

Très tôt bercé par les parfums de cuisine et l'effervescence du service, c'est tout naturellement que j'ai choisi cette voie.

J'ai débuté mon parcours professionnel avec l'obtention d'un CAP, d'un BEP puis d'un BTH, tous axés sur la cuisine.

Mes premières armes, je les ai faites chez mon oncle, dans son hôtel-restaurant traditionnel. Ce fut le point de départ d'un riche parcours qui m'a permis d'explorer les nombreuses facettes du métier :

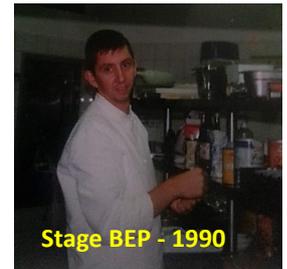
gastronomie, restauration commerciale, cuisine collective, point chaud... en France comme à l'étranger.

Au fil des années, j'ai participé à l'ouverture de plusieurs établissements pour différents propriétaires, et dirigé plusieurs hôtels et restaurants. Parmi les lieux marquants de mon parcours : la Citadelle Vauban à Belle-Île, premier hôtel-musée de France, un site d'exception.

Côté cave, côté bar...

Passionné de vin — même si je reste un amateur éclairé — j'ai imaginé une carte singulière, composée qui ne rassemble que des vins « coups de cœur », découverts au fil de mes voyages, rencontres de vignerons ou conseils d'érudits.

Amateur de spiritueux, toujours curieux et gourmand de nouveautés, j'ai souhaité proposer un bel éventail d'alcools de qualité et plusieurs pépites pour les amateurs d'expériences rares.



Et dans l'assiette ?

Ma cuisine, je la veux simple, vraie, sincère. Comme le disait si bien Curnonsky, gastronome et critique français :

« *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.* »

C'est dans cet esprit que je travaille des produits frais, issus de circuits courts, que je prends plaisir à cuisiner sans artifice, avec respect et gourmandise.

Un petit grain de folie...

Collectionneur passionné de Jack Daniel's, j'ai cherché à unir mes deux univers : la cuisine et le Tennessee Whiskey. C'est ainsi qu'est née une série de plats signature, comme mon célèbre Jarret de Cochon mariné au Jack Daniel's n°7, cuit à basse température pendant 36 heures.

Ce Bistro... c'est un lieu qui se veut à notre image : épicurien, généreux et chaleureux.

J'espère que vous y passerez un excellent moment, et que j'aurai le plaisir de venir vous saluer en personne.

Chaleureusement vôtre,

Chris