

TOUTE L'ÉQUIPE

DU

RESTAURANT

LA POTERIE

VOUS SOUHAITE

LA BIENVENUE

PAIEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE À PARTIR DE 10€, CHÈQUE, ESPÈCES

ENTRÉES

Tapas de beignets 12€50
(calamar à la romaine, acra de morue, beignet de crevettes, aioli maison 3 pièces de chaque)

Terrine de poisson maison 12€50
(Accompagné de terrine de légumes, salade verte et aioli)

SALADES

Salade césar 14€50
(salade, tomates, œuf, parmesan, anchois, poulet, sauce maison)

Salade de chèvre chaud 15€50
(salade, tomates, 5 morceaux de chèvre sur croûtons, origan, miel, herbes de provence, sobressada)

Salade périgourdine 17€00
(gésiers canard, lardons, magret séché, foie gras, cerneaux de noix, croûtons, œuf, pain, confiture aux figues)

Salade verte 4€00

TAPAS

Tapas catalanes 17€00
(gourmand noir, pa de fadge, dios blanc, chorizo, fuet, saucissons, serrano, terrine)

Tapas pan con tomate 12€50
(pain tomate serrano)

MENU ENFANTS 14€00 (pour les -de 10 ans)

Aiguillettes de volaille
À la crème
tagliatelles
1 boule de glace
(vanille, fraise, chocolat)
1 sirop à l'eau

PÂTES

Aucune modification possible sur les sauces, la base de la sauce fraîche est préparée tous les matins

<i>Façon carbonara</i> <i>(Tagliatelles, lardons, crème fraîche, champignons, parmesan)</i>	<i>14€00</i>
<i>Poterie</i> <i>(Tagliatelles, blanc de poulet, champignons, poivrons, oignons, parmesan)</i>	<i>15€50</i>
<i>Méditerranée</i> <i>(Tagliatelles, cocktail de fruits mer, gambas, champignons, poireaux, crème fraîche, fromage, échalote)</i>	<i>16€00</i>
<i>Végétarienne</i> <i>(Tagliatelles, légumes du jour, pesto)</i>	<i>14€00</i>

VIANDES

<i>Entrecôte sauce du jour</i>	<i>20€00</i>
<i>Magret de canard</i> <i>(Selon arrivage)</i>	<i>21€00</i>

<i>Supplément frites</i>	<i>3€00</i>
--------------------------	-------------

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et frites

POISSONS

<i>Gambas à la plancha</i>	<i>24€00</i>
<i>Seiches persillées à la plancha</i> <i>(Avec aioli)</i>	<i>17€90</i>
<i>Poisson du jour (selon arrivage)</i>	<i>18€50</i>

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes du jour et tagliatelles au pesto

<i>Assiette vide partage de repas</i>	<i>5€00</i>
---------------------------------------	-------------

DESSERTS

<i>Dessert du jour</i>	9€00
<i>Café gourmand</i>	9€00

GLACES

<i>Glace 1 boule</i>	4€00
<i>Glace 2 boules</i>	6€00
<i>Glace 3 boules</i>	7€00

COUPES GLACÉES

<i>Dame blanche</i> <i>(3 boules vanille, coulis chocolat et chantilly)</i>	9€00
<i>Café liégeois</i> <i>(2 boules café, 1 boule vanille, chantilly)</i>	9€00
<i>Chocolat liégeois</i> <i>(2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat et chantilly)</i>	9€00
<i>Pêche melba</i> <i>(2 boules vanille, coulis de fruits rouges, morceaux de pêche et chantilly)</i>	9€00
<i>Poire belle hélène</i> <i>(2 boules vanilles, 1 boule chocolat, coulis chocolat, morceaux de poire et chantilly)</i>	9€00
<i>Banana split</i> <i>(1 boule vanille, fraise, chocolat, coulis chocolat, banane fraîche et chantilly)</i>	9€00
<i>Spéciale fruits rouges</i> <i>(1 boule fraise, saveur bulgare et fruits rouges, cerise amarena, coulis de fruits rouges et chantilly)</i>	9€00
<i>Colonel</i> <i>(3 boules citron vert, vodka, rondelle de citron vert)</i>	10€00
<i>Castelnou gel</i> <i>(1 boule saveur bulgare et fruits rouges, cerise, arrosées de banyuls et chantilly)</i>	10€00
<i>After eight</i> <i>(3 boules menthe chocolat arrosées de peppermint et chantilly)</i>	10€00
<i>La poterie glacée</i> <i>(1 boule vanille, 2 boules café, crème de whisky et chantilly)</i>	11€00
<i>Supplément de chantilly</i>	1€50

(glace, vanille bourbon, café arabica et robusta, pistache de Sicile, chocolat, coco, saveur Bulgare et fruits rouges, menthe chocolat, cerise amarena, oreo)
(sorbet, citron de Sicile, fraise, mangue exotique, citron vert)

APÉRITIFS

<i>Ricard (tomate, moresque, perroquet ...)</i>	<i>2cl</i>	<i>3€20</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>3€00</i>
<i>Pastis</i>	<i>2cl</i>	<i>3€00</i>
<i>Martini (rouge, blanc, rosé)</i>	<i>6cl</i>	<i>3€50</i>
<i>Américano (maison)</i>	<i>12cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Muscat</i>	<i>6cl</i>	<i>4€50</i>
<i>Byrrh</i>	<i>6 cl</i>	<i>3€50</i>
<i>Banyuls</i>	<i>6cl</i>	<i>4€50</i>
<i>Porto</i>	<i>6cl</i>	<i>4€50</i>
<i>Kir (cassis, mûre)</i>	<i>12,5cl</i>	<i>3€50</i>
<i>Kir royal (cassis, mûre)</i>		<i>9€50</i>
<i>Coupe champagne</i>		<i>9€00</i>

BIÈRES

<i>Bière de castelnou</i>		<i>6€50</i>
<i>Mil-lenari (bière catalane blonde, ambrée, blanche)</i>	<i>33cl</i>	<i>5€90</i>
<i>Pression</i>	<i>25cl</i>	<i>3€30</i>
<i>Panache</i>	<i>25 cl</i>	<i>3€50</i>
<i>Demi pêche ou citron, monaco, tango</i>	<i>25 cl</i>	<i>3€80</i>
<i>Picon</i>	<i>25 cl</i>	<i>3€80</i>
<i>Pint</i>	<i>50cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Bière sans alcool et sans gluten (free damm)</i>		<i>4€50</i>

NOS ALCOLS

<i>Whisky (clan campbell)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6€00</i>
<i>Whisky (jack daniel)</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€50</i>
<i>Rhum blanc</i>	<i>4 cl</i>	<i>6€00</i>
<i>Rhum brun</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Get 27</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Cognac</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€00</i>
<i>Armagnac</i>	<i>4 cl</i>	<i>7€00</i>

SODAS, JUS DE FRUITS

25cl

33CL

Jus de fruits bio

3€00

(pommes, oranges, ace, ananas, abricots)

Coca cola

3€50

Coca cola zéro

3€50

Orangina

3€30

Limonade

3€00

Perrier

3€50

Fanta orange

3€50

Ice tea

3€00

Fruits presses orange ou citron

4€00

Sirops a l'eau

2€00

(grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat, pêche)

Diabolo

3€40

(grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat, pêche)

Supplément sirop

1€00

EAUX

33cl

75cl

Eau plate

2€50

4€00

Eau gazeuse

3€00

4€50

BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	<i>1€90</i>
<i>Déca</i>	<i>2€00</i>
<i>Café allongée</i>	<i>2€00</i>
<i>Déca allongée</i>	<i>2€10</i>
<i>Double café</i>	<i>3€70</i>
<i>Double déca</i>	<i>3€80</i>
<i>Grand crème</i>	<i>3€70</i>
<i>Chocolat</i>	<i>4€10</i>
<i>Thé</i>	<i>3€50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4€10</i>
<i>Noisette</i>	<i>2€10</i>

CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

50CL

75CL

<i>Le Cazot Domaine Cazes Bio Rivesaltes</i>		15€
<i>Le Canon du Marechal Cazes Bio Rivesaltes</i>	14,50€	18€
<i>Le Presbytère Vignerons de Caramany</i>	18€	22€
<i>Les Chimères du Domaine du Mascareil à Castelnaud Bio</i>		25€

LES VINS ROSES

<i>Le Cazot Domaine Cazes Bio Rivesaltes</i>		15€
<i>Trémoine Cellier de Trémoine Raziguères</i>	14,50€	18€
<i>Le Canon du Maréchal Cazes Bio Rivesaltes</i>	14,50€	18€
<i>Mascareil à Castelnaud Bio</i>		20€

LES VINS BLANCS

<i>Le Cazot Domaine Cazes Bio Rivesaltes</i>		15€
<i>Inwinectus Chardonnay Vignobles Jeanjean Montpellier</i>		15€
<i>Le Canon du Marechal Cazes Bio Rivesaltes</i>	14,50€	18€

<i>Verre de vin Vignerons de Passa Rouge, Rosé, Blanc</i>	2,50€
<i>Pichet Vignerons de Passa Rouge, Rosé, Blanc 25CL</i>	3,50€
<i>Pichet Vignerons de Passa Rouge, Rosé, Blanc 50CL</i>	5,50€

CHAMPAGNE

<i>Ayala Brut majeur maison Bollinger Ay</i>	50€
--	-----