

Fête comme chez vous

# La carte

Dobrodošli  
Wellkom  
Velkommen  
Benvenuto  
Witaj  
Bienvenidos  
Witaj  
Velkomid  
Bonjou  
Gabié  
Wellkom  
Bem-vindo  
Bienvenue  
Hoş geldiniz  
Willkommen  
Mavena  
Selamat  
Hoan nghênh  
Yokoso  
Baroukh habaim  
Namaste  
Benwenguda  
Tercüloa  
Dobro pojalovat  
Benvinguts  
Välkommen

## Nos Pizzas

### Nos pizzas tomates

**Margarita** 8.00€  
(tomate, mozzarella, olives)



**Regina** 10.00€  
(tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive)

**Orientale** 10.00€  
(tomate, oignons, poivrons, kebab, olive, mozzarella)

**La Ste Marie** 10.00€  
(tomate, jambon, artichauts, olives, mozzarella)

**Chef** 12.00€  
(tomate, champignons, jambon, lardons, mozzarella)

**Chicken** 12.00€  
(tomate, poivrons, poulet, olives, mozzarella)

**4 fromages** 12.00€  
(tomate/crème, chèvre, roquefort, mozzarella, reblochon)

**Catalane** 14.00€  
(tomate, jambon de pays, chorizo, boudin, champignon, olive, mozzarella)

**Gersoise** 14.00€  
(tomate, magret, géiers, lardons, champignons, olive, mozzarella)

**Texane** 14.00€  
(tomate, oignons, poivrons, bœuf haché, champignon, olive, mozzarella)

### Nos Pizzas blanches

**Chevrette** 10.00€  
(crème fraîche, chèvre, miel, olives, mozzarella)

**Saumon** 11.00€  
(crème fraîche, saumon, olives, mozzarella)

**Tartiflette** 12.00€  
(crème fraîche, oignons, lardons, p.d.t, reblochon, olives, mozzarella)

**Fruit de mer** 12.00€  
(Crème fraîche, moules, crevettes, St Jacques, pétoncles, poulpe, olives, mozzarella)



## Nos Salades\*

**Salade Catalane** 10.00€  
Laitue, tomates, oignons rouges, poivrons grillés, anchois, artichaut, olives

**Salade Niçoise** 10.00€  
Tomates, œufs, oignons, thon, olives noires, basilic, radis, poivrons vert

**Salade de chèvre chaud** 10.00€  
Salade scarole, tomates cerise, oignons rouges, toast de chèvre chaud, Miel, noix

**Salade César** 12.00€  
Salade scarole, blanc de poulet, œufs de caille, tomates cerise, croûtons ail, parmesan

**Salade crevettes sauce orange** 12.00€  
Jeunes pousses, crevettes, tomates cerise, concombres, marinade orange

**Salade gersini** 13.00€  
Jeunes pousses, magret séché, jambon cru, tomates cerise, œufs de caille, pommes, Pignons de pin



## Burgers\*

**Burger végétarien** steak de quinoa 10.00€  
avec légumes d'accompagnements

**Burger maison** steak façon bœuf 12.00€  
avec frites, légumes



## Nos Poissons

Nos poissons sont accompagnés de frites\* ou légumes du sud et salade verte

**Gambas bord** 15.00€  
(10x24cm) à la plancha

**Poissons frais** - pêche du jour 17.00€  
(environ 300 à 400gr) à la plancha



## Crustacés\*

**6 huitres** - 1 verre de vin (12cl) 10.00€

**6 crevettes** - 1 verre de vin (12cl) 8.00€

**12 huitres** - 1 verre de vin (12cl) 18.00€

**12 crevettes** - 1 verre de vin (12cl) 15.00€



## Nos Viandes

Nos viandes sont accompagnées de frites\* ou légumes du sud et salade verte

**Brochettes de poulet** 14.00€  
(Origine France, environ 220gr) avec sauce au choix : roquefort, poivre, cépes

**Côtelettes Agneau** 16.00€  
avec sauce au choix : roquefort, poivre, cépes

**Magret** 18.00€  
(environ 350gr, origine France) avec sauce au choix : roquefort, poivre, cépes

**Entrecôte UE** 22.00€  
(environ 300gr) avec sauce au choix : roquefort, poivre, cépes

**Menu 12.50€** (uniquement le midi)

Assiette de crudités  
Ou  
Assiette de charcuteries

Plat du jour

Dessert au choix  
Coupe 2 boules de glaces Ou  
Salade de fruits Ou Dessert du jour

\*La liste des allergènes se trouve au BAR



## Nos Tapas

A picorer

**PAN CON Tomate** 3.00€  
**Saucisson fouet** (120gr) 4.00€  
**Chorizo** (120gr) 4.00€  
**Oignons RINGS** 4.00€  
**Patatas Bravas** 4.50€  
**Jambon Serrano** (100gr) 20 mois affinage 5.50€  
**Calamars frits** 5.00€  
**Aceras de morue** 5.00€  
**Croquettes jambon Serrano X4** 5.50€  
**Terrine au porc et deux Epulettes** (80gr) 5.50€

Nos planches (à partir de 18hrs)

**La ptit'faim Bellota** 15.00€  
\* (1.50€ Pan con Tomate)  
Ibérique : Jambon, saucisson, chorizo, lomo

**La médium faim Bellota** 30.00€  
\* (2.50€ Pan Con Tomate)  
Ibérique : Jambon, saucisson, chorizo, lomo, terrine, Manchego, melon, raisin

**La grand'faim Artisanale** 50.00€  
\* (3.50€ Pan con Tomate)  
Jambon Serrano, saucisson, chorizo, lomo, terrine, Manchego, Chèvre tendre, melon, raisins

**La ptit'fromage** 8.00€  
Manchego, chèvre tendre, confiture cerises noires, pâte de coin

**Formule petit baigneur** 8.50€

jusqu'à 10 ans



Steak façon bouchère, frites

Ou

Nuggets, frites

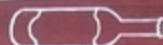
+

Boisson (servi au verre)

+

1 boule de glace

## Carte Des Vins\*



### Verre de vin 3.00€

Rouge/rosé/blanc du pays des côtes catalanes  
*(robe or pâle, vif et élégant en bouche, arômes fruités)*

### Pichet de vin ¼ 4.00€ ½ 7.00€ 1L 10.00€

Rouge/rosé/blanc du pays des côtes catalanes  
*Robe or pâle, vif et élégant en bouche, arômes fruités*

### Le petit balthazar 15.00€

Rouge IGP- Pays d'oc Pierrick Harang  
*Robe grenat, nez intense et gourmand avec notes de cassis et mûres, fruité*

### Le petit balthazar 15.00€

Rosé IGP- Pays d'oc Pierrick Harang  
*(robe rose grise, nez intense en myrtilles grenadines fraises, fruité)*

### Le petit balthazar 15.00€

Blanc IGP- Pays d'oc Pierrick Harang  
*(robe jaune pâle, nez intense avec des notes de citron vert de pamplemousse fruits exotiques, fruité)*

### Le Petit Rouquin 19.00€

Rouge IGP Côtes catalanes Domaine Brunet  
*Robe cerise, puissant en nez, explosion d'arômes de fruits rouges*

### Le Petit Rouquin 19.00€

Rosé IGP Côtes catalanes Domaine Brunet  
*Robe brillante, très fruité en nez avec note de framboise, et de fraise, très fruité*

### Le petit Rouquin 19.00€

Blanc IGP Côtes catalanes Domaine Brunet  
*Robe or pâle, arôme fruité, riche en bouche*

### QUATUOR Rouge 22.00€

AOP Côtes catalanes domaine de la toupie  
*Notes de fruits rouges, de cassis et d'épices douces, grain fin des tanins*

### Petit Frisson 22.00€

Rosé IGP Côtes catalanes domaine de la toupie  
*Nez élégant de fruits frais et fruits rouges, souligné d'une touche d'agrumes*

### Petit Salto 22.00€

Blanc IGP Côtes catalanes domaine de la toupie  
*Nez élégant de fruit à chair blanche, sa structure en bouche étonne*

### AOP Crémant de Limoux 40.00€

Blanc de blanc Code rouge  
*Robe pâle presque cristalline avec de fines bulles, nez floral avec note de poire, agrumes, frais en bouche*



## Cocktails

Sangria rouge/blanche	25cl 3.50€ ou pichet 1L 11€
Mojito classique	5.00€
Pina Colada	5.00€
Apérol Spritz	5.00€
Margarita	5.00€
Cosmopolitan	5.00€
Cuba Libre	5.00€

## Les Classiques

Blanc cassis, pêche, fraise	3.00€
Ricard 2cl	3.00€
Martini rouge/blanc (12cl)	3.50€
Muscato (12cl)	3.00€
Verre de vin (12cl)*	3.00€
(pays des côtes catalanes rouge, rosé, blanc)	
Whisky : William Lawson (2cl/4cl)	3.00€/4.50€
Vodka/Rhum (2cl/4cl)	3.00€/4.50€
Bourbon (2cl/4cl)	4.00€/6.00€

## Bières

Pression 25cl	3.00€
Paint 50cl	5.50€
Despérado	4.00€
Panaché, Monaco (25cl)	3.50€

## Sans Alcool

Sirop à l'eau	2.00€
Diabolo (grenadine, fraise, menthe, pêche, citron)	2.50€
Jus de fruits 25cl (pomme, abricot, orange, ananas)	3.00€
Boissons gazeuses	3.50€
(Coca/coca zéro 33cl, schwepps agrumes, orangina)	
Ice tea 25cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Eau Vittel 1L	3.00€
SAN PELLEGRINO 1L	3.50€



## Boissons Chaudes

Café	1.50€
Décaféine	1.50€
Double café	2.50€
Thé/infusion	2.50€
Cappuccino	3.00€
Chocolat chaud	3.00€