

CARTE

Entrées

6 huîtres

9 €

12 huîtres

16 €

Assiette de charcuterie catalane

12 €

(terrine de sanglier, serrano, boutifare, saucisson de sanglier, chorizo)

Oeuf meurette

11 €

(croûtons, œuf poché, lardons, oignons gelats et champignons
au vin rouge)

Foie gras maison

17 €

Verrine de la mer

9 €

(mousse d'avocat, saumon fumé, fromage fouetté, œufs de saumon)

Salade gourmande

14 €

(salade, gésiers confits, lardons, croûtons, œuf poché, magrets fumés)

Croustillant de chèvre

11 €



Carte



Viandes

Entrecôte maître d'hôtel (320g+) 19 €

Filet de Bœuf sauce morilles 24 €

Côtelettes d'agneau crème d'ail 21 €

Tournedos de magret 17 €

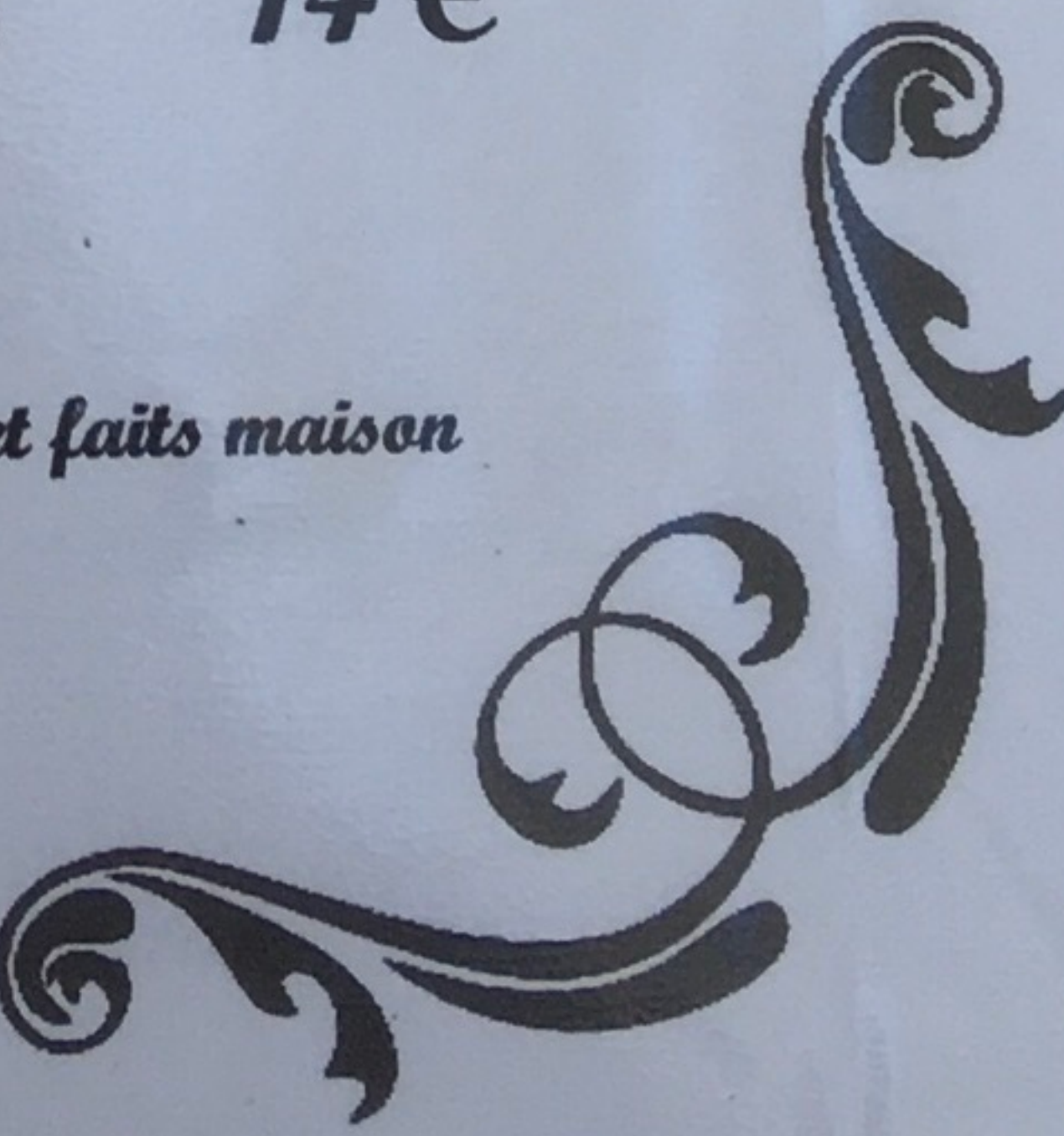
Civet de Cerf 16 €

Souris d'agneau rôtie crème d'ail 19 €

Joue de porc entière rôtie à l'aïoli 14 €



Tous nos plats sont élaborés par notre chef et faits maison





Carte



Poissons

Marmite du pêcheur

16 €

(filet de lieu, moules, st-jacques, seiches, gambas, pomme de terre vapeur)

Gambas flambées

18 €

Morue Aioli ou Catalane

18 €

Autres

Escargot à la catalane

16 €

Assiette de légumes du jour

12 €



Carte



Poissons

Marmite du pêcheur

16 €

(filet de lieu, moules, st-jacques, seiches, gambas, pomme de terre vapeur)

Gambas flambées

18 €

Morue Aioli ou Catalane

18 €

Autres

Escargot à la catalane

16 €

Assiette de légumes du jour

12 €

MENU 21 €

Entrée + plat

Ou

plat + dessert

Entrées

Assiette de charcuterie

Ou

Tartare de saumon

Plats

Gambas flambées au Pastis

Ou

Morue à l'aïoli ou Catalane

Ou

Entrecôte (environ 250 g)

Ou

Civet de Cerf

Desserts

Bras de vénus (maison)

Ou

Mousse au chocolat (maison)

Ou

Assiette de fromage

Tous nos plats et desserts sont élaborés par notre chef et sont faits maison. TVA incluse

Entrées

Assiette de charcuterie

Ou

Médailillon de foie gras

Plats

Entrecôte (environ 250 g)

Ou

Civet de Cerf

Ou

Gambas flambées au Pastis

Ou

Morue à l'aïoli ou Catalane

Desserts

Bras de vénus (maison)

Ou

Mousse au chocolat (maison)

Ou

Assiette de fromage

Menu Enfant 11 €

Entrée

Assiette de charcuterie

Ou

Croustillant de chèvre

Plat

Saucisse catalane

Ou

Filet de lieu à la plancha

Dessert

Mousse au chocolat

Ou

Carpaccio d'ananas

Ou

Petit pot de glace





Desserts maison

Bras de vénus

8 €

Crème catalane

8 €

Mousse au chocolat

8 €

Tiramisu

8 €

Carpaccio d'ananas

8 €

Tarte Tatin

8 €

Assiette de fromage

9 €

(Tome catalane, Roquefort, Saint-Nectaire)

