

COCKTAILS



TOUS NOS COCKTAILS SONT FAITS MAISON

S A N S A L C O O L

ABRICOT FRAPPÉ

Jus d'orange - jus d'ananas - sirop de cerise

4 €

INDIEN

Orangina - sirop de grenadine

2,80 €

VIRGIN MOJITO

4 €

A V E C A L C O O L

LE VERRE DE SANGRIA

4,00 €

PICHET 1L DE SANGRIA

15,00 €

MIX MAX

Rivesaltes ambré - schweppes agrum' - sirop de grenadine

4,00 €

MUSCAT ABRICOT

Muscat de Rivesaltes - nectar d'abricot

4,00 €

BYRRH GARIGUETTE

Byrrh - limonade - sirop de fraise

4,00 €

RIV'TONIC

Rivesaltes ambré - schweppes Tonic

4 €

AMERICANO

Campari - martini rouge - gin

5 €

SPRITZ

Apérol - Prosecco

5 €

TEQUILA SUNRISE

Téquila - jus d'orange - sirop de grenadine

5 €

MOJITO

7 €

BIÈRES ET APÉRITIFS

C A P D ' O N A



BIÈRE ARTISANALE CATALANE

• BLONDE	6,00 €
• BRUNE	6,00 €
• BLANCHE	6,00 €
• ROUSSE	6,00 €
• BIÈRE DE SAISON	7,00 €

A P É R I T I F S

Heineken	2,80 €
RIVESALTES AMBRÉ	2,80 €
MUSCAT DE RIVESALTES	2,80 €
RIVESALTES TUILÉ	2,80 €
MARTINI ROUGE OU BLANC	2,80 €
SUZE	2,80 €
RICARD OU PASTIS	2,80 €
KIR	2,80 €
BYRRH GRAND QUINQUINA	2,80 €
BANYULS	2,80 €
CIDRE DOUX (BOUTEILLE)	10,00 €
CIDRE BRUT (BOUTEILLE)	10,00 €

D I G E S T I F S

GET 27 - MANZANA	5,00 €
WHISKY	5,00 €
JACK DANIEL	6,00 €
ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - MARC DE BANYULS	5,00 €
POIRE WILLIAMS	5,00 €
GIN - TÉQUILA - VODKA	5,00 €

S O F T

SIROP : menthe, grenadine, fraise, cerise, pêche		2,00 €
LIMONADE		2,00 €
DIABOLO		2,20 €
JUS DE FRUITS : orange, pomme, ananas, abricot, tomate		2,60 €
PERRIER (33 cl)	2,00 €	2,60 €
EAU PLATE : 1/2 VITTEL - EVIAN 1L	2,00 €	3,00 €
EAU GAZEUSE : 1/2 BADOIT - SAN PELLEGRINO 1L		3,00 €
COCA - COCA ZERO		2,60 €
FANTA ORANGE		2,60 €
ORANGINA		2,60 €
SCHWEPPE'S AGRUM'		2,60 €
ICE TEA		2,60 €
PANACH'		2,60 €
BIÈRE SANS ALCOOL		2,60 €

B O I S S O N S C H A U D E S

CAFÉ		1,60 €
NOISETTE		1,70 €
DOUBLE EXPRESSO		3,00 €
CAPPUCCINO		3,20 €
CHOCOLAT AU LAIT		2,00 €
THÉ - TISANE		2,00 €

ENTRÉES

SALADE CATALANE	7,00 €
<i>Salade composée - anchois marinés - poivrons marinés - oeuf - aïoli</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	8,50 €
<i>Salade composée - toasts de chèvre chaud au miel</i>	
SALADE DE GÉSIEERS	8,50 €
<i>Salade composée - gésiers - oeuf - aïoli</i>	
PAN CON TOMATE AVEC JAMBON	9,00 €
<i>Salade composée - anchois marinés - poivrons marinés - pain - tomate - jambon Serrano</i>	
MOULES GRATINÉES À L'AÏOLI	9,00 €
<i>Salade composée - moules gratinées à l'aïoli</i>	
ASSIETTE DE DÉGUSTATION CATALANE	10,00 €
<i>Salade composée - poivrons marinés - anchois marinés - pan con tomate - jambon Serrano - moules gratinées à l'aïoli</i>	
FOIE GRAS DE CANARD "MAISON "	10,50 €
SALADE GOURMANDE	11,50 €
<i>Salade composée - tranches de magret fumé - gésiers - foie gras</i>	

PLATS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES POMMES RONDELLES

FILET DE BOEUF sauce au choix	21,00 €
FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI	24,00 €
<i>Filet de boeuf - foie gras poêlé</i>	
LES BOLES DE PICOLAT - recette de famille	11,00 €
<i>Boulettes de viandes (porc et boeuf) accompagnées d'haricots blancs, cuites dans une sauce tomate</i>	
ENTRECÔTE SAUCE AU CHOIX	18,50 €
MAGRET DE CANARD SAUCE AU CHOIX (entier et tranché)	17,50 €
MAGRET DE CANARD RÔTI AU CHÈVRE ET AU MIEL	18,00 €
<i>Magret entier, cuit au four avec du fromage de chèvre et du miel</i>	
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA	14,50 €
GAMBAS A LA PLANCHA	18,00 €
PARILLADE DE LA MER À LA PLANCHA	21,00 €
<i>Noix de Saint Jacques - gambas - seiche - couteaux - moules</i>	

NOS SAUCES AU CHOIX FAITES MAISON : Banyuls, roquefort ou poivre

Prix TTC, service compris - Toutes nos viandes sont d'origine France

P I Z Z A S

LOMBARDIA	<i>Tomate - mozzarella - Emmental</i>	8,00 €
PIÉMONTAISE	<i>Tomate - persillade - mozzarella - Emmental</i>	9,00 €
SICILIANA	<i>Tomate - poivrons - chorizo - piment - olives - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
NAPOLITANA	<i>Tomate - anchois - olives - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
TOSCANA	<i>Tomate - jambon blanc - champignons frais - oeuf - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
VÉNÉZIA	<i>Tomate - fruits de mer - persillade - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
CAPRIA	<i>Tomate - poivrons - champignons - oignons - aubergine - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
ÉMILIA	<i>Tomate - viande de boeuf haché - oignon - oeuf - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
CALABRÈSE	<i>Crème fraîche - chèvre - roquefort - lardons fumés - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
ROMA	<i>Crème fraîche - reblochon - oignons - lardons fumés - pomme de terre - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €
SARDEGNA	<i>Crème fraîche - saumon fumé - noix de pétoncle - origan - mozzarella - Emmental</i>	10,00 €

POUR TOUT SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENT 1€

M E N U E N F A N T

STEAK HACHÉ - FRITES
OU
PIZZA TOMATE - JAMBON - FROMAGE
1 BOULE DE GLACE
• BOISSON COMPRISE •



9,50 €



Une friandise sera offerte à la fin du repas, si tu es sage ...

FORMULE EXPRESS

11,00 €

TRANCHES DE MAGRET - POMMES RONDELLES - SALADE - 1/4 DE VIN

Sauce "maison" au choix (Banyuls, roquefort ou poivre) + 1,50 €

SUGGESTION 1

15,50 €

SALADE DE MAGRET FUMÉ
PIZZA PIEMONTAISE

SUGGESTION 2

23,50 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL
ENTRECÔTE SAUCE AU CHOIX

MENU PIZZA

16,00 €

SALADE COMPOSÉE

PIZZA TOSCANA
OU
PIZZA VÉNÉZIA

CRÈME CATALANE "MAISON" OU 2 BOULES DE GLACE

MENU CATALAN

16,00 €

SALADE CATALANE

BOLES DE PICOLAT (recette familiale)

Boulettes de viandes (porc et boeuf) accompagnées d'haricots blancs, cuites dans une sauce tomate

CRÈME CATALANE "MAISON"

M E N U M E D I T E R R A N É E N

23,00 €

FOIE GRAS "MAISON"

+ 2,00 €

OU

ASSIETTE DE DÉGUSTATION CATALANE

Salade composée - poivrons marinés - anchois marinés - pan con tomate
jambon Serrano - moules gratinées à l'aïoli

.....

FILET DE BOEUF sauce au choix

+ 3,00 €

OU

PARILLADE DE LA MER A LA PLANCHA

+ 3,00 €

Noix de Saint Jacques - gambas - seiche - couteaux - moules

OU

MAGRET DE CANARD sauce au choix (tranché)

OU

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA

.....

PROFITEROLES

OU

2 BOULES DE GLACE

OU

CRÈME CATALANE

OU

ÎLE FLOTTANTE

NOS SAUCES AU CHOIX FAITES MAISON : Roquefort, Banyuls ou Poivre

DESSERTS

CRÈME CATALANE "MAISON"	5,00 €
<i>Crème à base d'oeufs et de lait aromatisée à l'anis - caramélisée</i>	
ILE FLOTTANTE "MAISON"	5,00 €
<i>Crème anglaise - oeufs à la neige - caramel - amandes</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON"	5,50 €
<i>Mousse au chocolat noir</i>	
TARTE TATIN	6,00 €
<i>Tarte aux pommes caramélisées - glace vanille - chantilly</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,00 €
<i>Gâteau au chocolat - crème anglaise - chantilly</i>	
PROFITEROLES "MAISON"	7,00 €
<i>Choux - glace vanille - chocolat fondu - chantilly - amandes</i>	
CAFÉ GOURMAND - THÉ GOURMAND	8,50 €
<i>Café ou thé - Assortiment de petits desserts</i>	
VERRE GOURMAND	9,00 €
<i>Vin doux - Assortiment de petits desserts</i>	
IRISH COFFEE	8,00 €

GLACES ARTISANALES

3 BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX	6,50 €
<i>Vanille - fraise - chocolat - café - caramel - rhum raisin - nougat - citron vert - framboise - abricot - menthe - banane - rousquille - croquantine (noisette)</i>	
CAFÉ LIEGEOIS	8,00 €
<i>Glace café - Espresso - chantilly</i>	
CHOCOLAT LIEGEOIS	8,00 €
<i>Glace chocolat - chocolat fondu - chantilly</i>	
DAME BLANCHE	8,00 €
<i>Glace vanille - chocolat fondu - chantilly</i>	
NOUGATINE	8,00 €
<i>Glace nougat - glace croquantine - glace caramel - coulis de caramel - chantilly</i>	
BANANA SPLIT	8,00 €
<i>Banane - glace vanille - glace banane - glace chocolat - chocolat fondu - chantilly</i>	
PAVLOVA	8,00 €
<i>Sorbet citron - glace fraise - sorbet framboise - meringue - coulis de fruits rouges - chantilly</i>	
COLONEL CATALAN	8,00 €
<i>Sorbet abricot - Muscat de Rivesaltes - rousquille - chantilly</i>	

C A R T E D E S V I N S

ROUGE

	Verre	50 cl	75 cl
153 - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes du Roussillon	2,80 €	10,00 €	14,00 €
TAMARIUS - MAS CREMAT - Côtes Catalanes			15,00 €
ENVIE - MAS CREMAT - Côtes du Roussillon			19,00 €
RD 900 - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes du Roussillon Villages			20,00 €
TRADITION - LA ROCHELIÈRE - Fitou AOP			21,00 €
PRIVILÈGE - LA ROCHELIÈRE - Fitou AOP			24,00 €

ROSÉ

153 - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes du Roussillon	2,80 €	10,00 €	14,00 €
LES PETITES DEMOISELLES - MAS CREMAT - Côtes Catalanes			15,00 €
ASPHODÈLE - LA ROCHELIÈRE - Pays d'Oc			16,00 €
STELLAIRE - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes Catalanes			20,00 €

BLANC

153 - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes du Roussillon	2,80 €	10,00 €	14,00 €
CHARDONNAY - ARNAUD DE VILLENEUVE - Côtes Catalanes			15,00 €
LA YOSE - MAS CREMAT - Côte du Roussillon			18,00 €
CAMILLE - LA ROCHELIÈRE - Pays d'Oc			20,00 €

VIN AU PICHET

VIN DE PAYS CÔTES CATALANES	25 cl	50 cl	75 cl
ROUGE, ROSÉ, BLANC	3,00 €	6,00 €	8,00 €