



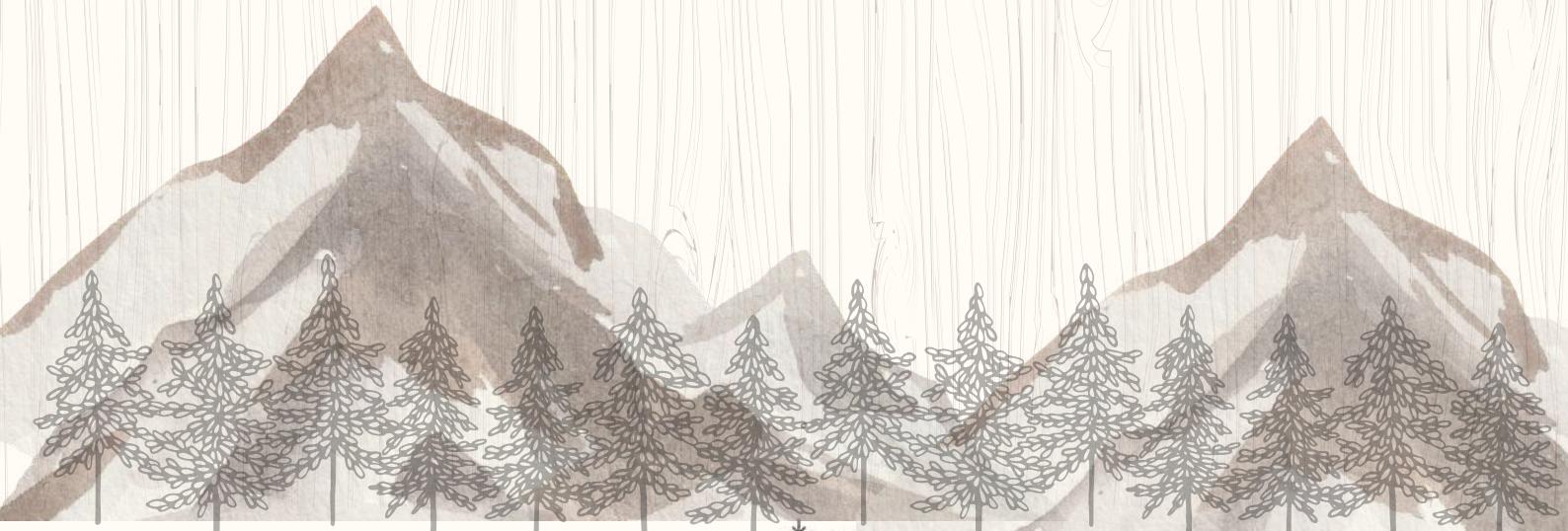
LA CARTE

HIVER 2025-2026

Par

*Le chef catalan Albert Batlle
et le chef Raphaël Morisset*

UNE GASTRONOMIE “FAIT MAISON” ET DES INSTANTS DE PARTAGE



Des portions généreuses et savoureuses pour un moment à partager entre amis, en famille, ou en amoureux...

LE COIN DE L'APERITIF

La sélection de charcuterie et fromage du pays Catalan <i>Serrano, pan de Feche, fouet, lomo, chorizo, tome des Pyrénées et manchego</i>	Petite 13€90 Grande 23€90
Le Pan con tomate coulis de tomate fraîche et persillade	6€90
Le Pan con tomate et son jambon Serrano "extra" vieilli de 24 mois	15€90

LE COIN DES ENTRÉES "LES ENTREES SIGNATURE"

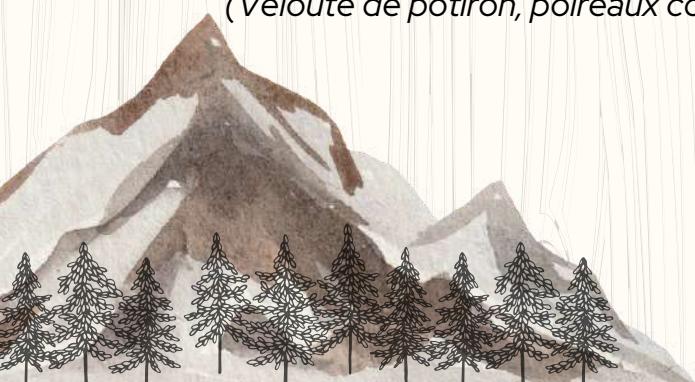
La salade de chèvre chaud "repensée" pour plus de gourmandise, magret de canard fumé maison, amandes torréfiées	14€90
Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit par nos soin aux figues et muscat de Rivesaltes, petits pains grillés et fleur de sel	24€90
Le dos de saumon fumé maison au foin d'ici et sapin de Font-Romeu, sur lit de poireaux confits à l'huile de noisette	19€90
La salade Sud-Ouest aux gésiers confits, magrets fumés "maison" et toast de foie gras de canard	19€90

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

*100%
légumes frais*

Le velouté de potiron, crème safranée et cheveux d'anges à l'envoi	11€90
Les patates douces rôties au miel et émietté de chèvre frais	11€90
Le gratin dauphinois tradition relevé à la tomme des Pyrénées	11€90
Les poireaux confits au four et noisettes torréfiées	11€90
Les frites fraîches maison taillées au couteau	7€90
L'assiette végétarienne	21€90

(Velouté de potiron, poireaux confits, gratin dauphinois)



Salle et service compris

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

LE COIN DU PECHEUR

*Servi avec un risotto de seiches
et une crème de citron au gingembre et safran des cimes "Haute Ariège"*

Le pavé de Cabillaud rôti, marinade Sud de France

Les noix de St Jacques snackées à la plancha et finies au four 29€90

Les gambas décortiquées juste poélées, huile de basilic

LE COIN DU BOUCHER

Le Quasi de veau - servi rosé - crème de cèpes 29€90

Origine France ou UE

L'entrecôte à la plancha, sauce "Chimichurri Catalane" 31€90

Origine France ou UE

Le magret de canard au miel de Cerdagne du "Cambre d'Aze" 29€90

Origine France ou UE

Accompagnement au choix: gratin dauphinois ou frites fraîches

Option sauce roquefort

LE COIN DES BURGERS

2 Burgers au choix pour 4 garnitures

- Steak haché
- Poulet "crispy",
- Colin façon "Fish&Chips"
- Galette végétarienne

Le "Classique" 18€90

Pain aux céréales cheddar, bacon, salade, tomates, ketchup, sauce burger et oignons frits.

Le "Raclette"

19€90

Pains aux céréales, fromage raclette, bacon, salade, tomate, sauce barbecue et oignons frits.

Servi avec frites fraîches et salade verte

Salle et service compris

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

LE COIN MONTAGNARD "TRADITION DE MONTAGNE"

La Tartiflette Maison

Reblochon, lardons, oignons

21€90

Le Mont d'Or rôti servi chaud

Sélection de charcuteries, pommes de terre et mesclun de salade verte

32€90

Les Fondues

Aux 3 fromages : Beaufort, Comté et Emmental

Petite faim 350g/ 1 pers

23€90

Grande faim 600g/ 2 pers

39€90

Aux 3 fromages et cèpes

Petite faim 350g/ 1 pers

26€90

Grande faim 600g/ 2 pers

44€90

Supplément charcuteries

12€90

Supplément pommes de terre grenaille

8€90

Supplément pommes de terre grenaille et charcuteries

19€

LE MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR SEUL

Le midi

15€90

Le soir

19€90

ENTREE et PLAT ou PLAT et DESSERT

Le midi

19€90

Le soir

24€90

ENTREE, PLAT et DESSERT

Le midi

24€90

Le soir

28€90

Le coin des enfants

Le steak haché
avec frites maison et salade verte

ou

Les filets de poulet
avec frites maison et salade verte

ou

Les Spaghettis bolognaises

Dessert ou glace au choix

+ 1 sirop offert

12€

Salle et service compris

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

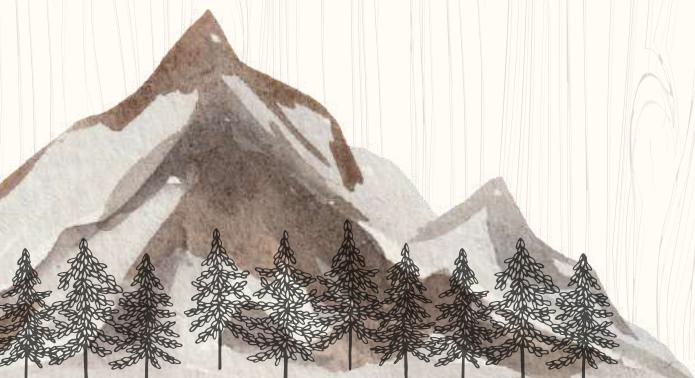
LE COIN DU PATISSIER "MAISON"

L'omelette norvégienne maison à la vanille, flambé au Rhum devant vous	9€90
La poire belle-Hélène au sirop de menthe, coulis de chocolat, chantilly et amandes	9€90
Les profiteroles vanille ou caramel "ou les 2 ", sauce chocolat et chantilly	9€90
La crème Catalane tradition, touche d'agrumes et anis, tuile à l'orange	9€90
La fondue chocolat et ses fruits de saison, chantilly (2 personnes)	14€90

LE COIN DU GLACIER

La coupe alcoolisée	9€90
<i>Colonel ou Général ou Ice berg</i>	
La coupe des îles	9€90
<i>1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule passion, Chantilly</i>	
La coupe Sud de France	9€90
<i>1 boule cerise, 1 boule pêche, 1 boule fraise, Chantilly</i>	
La coupe "Liegeois"	9€90
<i>Chocolat ou café ou caramel</i>	
La Dame Blanche	9€90
<i>2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly</i>	
1 boule	2€90
2 boules	5€50
3 boules	6€90

Parfums: vanille, chocolat, caramel, fraise, cerise, framboise, citron, café, pêche, mangue, passion, ananas, menthe chocolat, poire, fruit de la passion, noix de coco, abricot



Salle et service compris

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

