

# LA CARTE

AUTOMNE | HIVER



---

PAR LE CHEF CATALAN

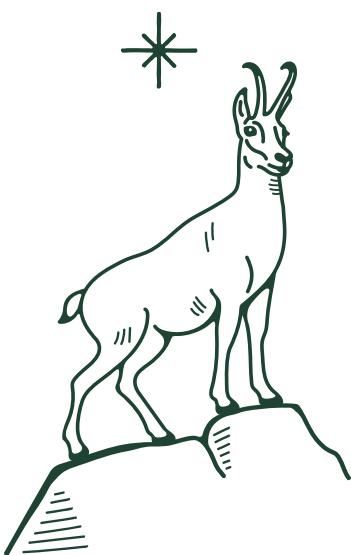
*Albert Batlle*



RESTAURANT  
**LA TERRASSE**

# À PARTAGER

Des portions généreuses à partager entre amis, en famille, ou en amoureux



 PLATS VÉGÉTARIENS

## LES ENTRÉES DE SAISON MAISON

<b>LE DOS DE SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANETH</b>	15,90€
<b>LE FOIS GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON</b>	23,90€
et ses tartines de pain grillé	
<b>LE CARPACCIO DE THON MI-CUIT MAISON</b>	15,90€
Façon tataki, marinade du soleil et cacahuète	
<b>LA SALADE DE CHÈVRE ET MIEL</b> 	14,90€
Tomates cerises et miel	
<b>LE PAN CON TOMATE ET JAMBON SERRANO</b>	15,90€
<b>LE PAN CON TOMATE</b> 	6,90€

## LE COIN DU VÉGÉTARIEN

LÉGUMES FRAIS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS

<b>LES POIREAUX AU FOUR</b> 	9,90€
Noisettes torréfiées et miettes de chèvre	
<b>LE HOUMOS MAISON</b> 	9,90€
Relevés au curcuma et pistaches, huile d'olive	
<b>LES PATATES DOUCES RÔTISSÉES AU MIEL</b> 	9,90€
<b>LA POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER</b> 	11,90€
Cuisinée à la coriandre fraîche	
<b>LES POMMES DE TERRE GRENAILLES</b> 	9,90€
En persillade	
<b>LE VELOUTÉ DE POTIRON</b> 	11,90€
Crème de piment d'Espelette et croutons aux herbes	
<b>LES FRITES FRAICHES</b> 	7,90€
Taillées au couteau	
<b>LA PLANCHÀ VÉGÉTARIENNE</b> 	35,90€
Poireaux, houmous, patates douces, poêlée de légumes, velouté de potiron	

## LE COIN DU PÊCHEUR

CUIT À LA MINUTE PAR LE CHEF

<b>LE THON À LA PLANCHÀ</b>	25,90€
Mariné aux saveurs des garrigues	
<b>LES CALAMARS À LA PLANCHÀ</b>	25,90€
Au chorizo, tomates cerise et pesto maison	

## LE COIN DU BOUCHER

SERVI AVEC SAUCE MAISON AU CHOIX : CÈPES, ROQUEFORT OU SERRANO

### LE MAGRET DE CANARD ESCALOPÉ

Origine France ou EU, +/- 400g, à l'envoi

25,90€

### LA PIÈCE DE BOEUF DANS L'ENTRECÔTE

Origine France ou EU, +/- 400g

27,90€

### LE FILET MIGNON CUIT ROSÉ

Origine France ou EU, cuit en 2 temps, +/- 400g

25,90€

## LE COIN DU MONTAGNARD

### LE MONT D'OR AU FOUR

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

33,90€

### LA FONDUE AUX 3 FROMAGES

Beaufort, Comté et Emmental

21,90€

### LA FONDUE AUX 3 FROMAGES ET CÈPES

Fondue seule

Avec sa sélection de charcuteries

23,90€

36,90€

### LA TARTIFLETTE

Un grand classique de la maison !

19,90€

### LES PLANCHAS

Charcuteries et fromages des Pyrénées

23,90€

La demi plancha pour l'apéritif

12,90€

## LE COIN *des enfants*

### LE STEAK HACHÉ

avec frites maison et salade

### LES FILETS DE POULET

avec frites maison et salade

### LES PÂTES BOLOGNAISE MAISON

### DESSERT OU GLACE AU CHOIX

12€

## LE COIN DES DESSERTS MAISON

### LES PATISSERIES MAISON

#### LA TATIN DE POMMES

9,90€

Quenelle de crème glacée à la vanille

#### LA PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES

9,90€

Et menthe fraîche

#### LA FONDUE AU CHOCOLAT

14,90€

et fruits de saison (pour 2 personnes min.)

#### LA CRÈME CATALANE AUX AGRUMES

9,90€

et anis tradition

#### LA PLANCHAS DE PÂTISSERIES GOURMANDES

24,90€

Tatin, panacotta et crème catalane à partager

### LES GLACES & SORBETS

Café, vanille, chocolat, caramel, pistache, coco, citron, cerise, abricot, pêche, passion, mangue, ananas, fraise, framboise, rhum-raisin,

#### 1 BOULE

2,90€

#### 2 BOULES

5,50€

#### 3 BOULES

6,90€

#### COUPE COLONEL

9,50€

Sorbet citron et vodka

#### CHOCOLAT, CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS

8,90€

#### DAME BLANCHE

8,90€

#### COUPE SUD DE FRANCE

8,90€

Sorbet cerise, fraise, pêche et chantilly

#### COUPE DES ÎLES

8,90€

Sorbet mangue, passion, coco et chantilly

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, DEMANDEZ-NOUS LA CARTE DES ALLERGÈNES, NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS LA REMETTRE ET DE VOUS DONNER DES INFORMATIONS

# EN SOLO

Pour ceux qui ne souhaitent pas partager, découvrez notre gastronomie en solo !

## LE COIN DES BURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE

<b>LE CLASSIQUE</b> Hamburger au bœuf	16,90€
<b>LE STEAK DE LA MER</b> Hamburger au thon	17,90€
<b>LE POULET</b> Hamburger au filet de poulet pané	16,90€

## LE COIN DU BOUCHER

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON

<b>L'ENTRECÔTE FRANÇAISE</b> 300g origine France ou EU	29,90€
<b>LE MAGRET DE CANARD</b> 300g origine France ou EU	28,90€
<b>LE FILET MIGNON</b> 300g origine France ou EU, cuit en 2 temps, servi rosé	28,90€

## LE COIN DU PÊCHEUR

SERVI AVEC POMMES DE TERRE GRANILLES ET LÉGUMES DE SAISON

<b>LE THON À LA PLANCHA</b> Mariné aux saveurs des garrigues	27,90€	<b>LES CALAMARS À LA PLANCHA</b> Au chorizo et pesto maison	27,90€
---	--------	--	--------

## LE MENU *du jour*

### MIDI

Du vendredi au dimanche

.....

Plat du jour

**14,90€**

Entrée + plat ou plat + dessert

**18,90€**

Entrée, plat et dessert

**22,90€**

### SOIR

Tous les soirs, 7/7

.....

Entrée + plat ou plat + dessert

**23,90€**

Entrée, plat et dessert

**27,90€**