

LA CARTE

AUTOMNE | HIVER



PAR LE CHEF CATALAN

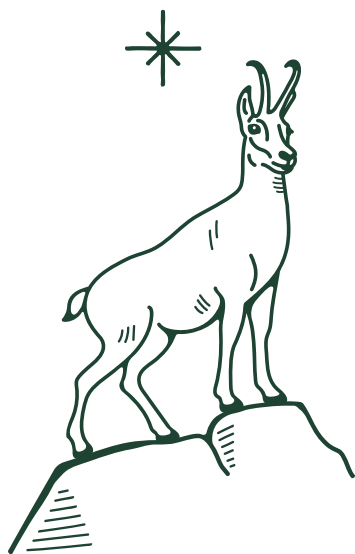
Albert Batlle



RESTAURANT
LA TERRASSE

À PARTAGER

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



LES ENTRÉES DE SAISON MAISON

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

LE COIN DU VÉGÉTARIEN

LÉGUMES FRAIS ET CUISINÉS PAR NOS SOINS

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

LE COIN DU PÊCHEUR

CUIT À LA MINUTE PAR LE CHEF

- LE THON À LA PLANCHA** 25,90€
Mariné aux saveurs des garrigues
- LES CALAMARS À LA PLANCHA** 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	25,90€
Origine France ou EU, +/- 400g, à l'envoi	
LA PIÈCE DE BOEUF DANS L'ENTRECÔTE	27,90€
Origine France ou EU, +/- 400g	
LE FILET MIGNON CUIT ROSÉ	25,90€
Origine France ou EU, cuit en 2 temps, +/- 400g	

LE COIN DU MONTAGNARD

LE MONT D'OR AU FOUR	33,90€
Sélection de charcuteries, pommes de terre et mescun de salade verte	
LA FONDUE AUX 3 FROMAGES	21,90€
Beaufort, Comté et Emmental	
LA FONDUE AUX 3 FROMAGES ET CÈPES	
Fondue seule	23,90€
Avec sa sélection de charcuteries	36,90€
LA TARTIFLETTE	19,90€
Un grand classique de la maison !	
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 PLANCHA 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

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

LE COIN DU BOUCHER

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE 300g origine France ou EU	29,90€
LE MAGRET DE CANARD 300g origine France ou EU	28,90€
LE FILET MIGNON 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

LE THON À LA PLANCHA Mariné aux saveurs des garrigues	27,90€	LES CALAMARS À LA PLANCHA 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€