

Notre carte

Entrées

Salade Collioure	9,50 €
<i>Anchois marinés sur lit de salade et poivrons.</i>	
Salade de magret de canard	11,50 €
<i>Tranche de magrets de canard fumés sur lit de salade.</i>	
Terrine de campagne et ses cornichons	8,00 €
Assiette Ibérique	9,50 €
<i>Jambon Serrano Chorizo et Saucisson sec</i>	
Mouliné de Légumes du Marché	8,50 €
Planche Charcuterie a Partager	22,00 €
<i>Jambon serrano, Chorizo, Boudin Blanc catalan et Saucisson Sec</i>	

Plats

Boles de picolat	21,50 €
<i>Faites maison avec sa sauce tomate maison et son riz. (Porcs et bœufs nés et élevés en France)</i>	
Poisson du jour	22,50 €
<i>Accompagné de sa sauce maison, son riz et sa ratatouille provençale. (Poissons pêchés en Atlantique Nord-Est)</i>	
Sot l'y laisse	18,50 €
<i>Poulet et sa sauce champêtre avec écrasé de pommes de terre maison. (Poulets nés et élevés en UE)</i>	
Daube de Boeuf à la Catalane	20,50 €
<i>Mijoté de Bœuf en cocotte avec carottes et olives en cuisson longue servi avec écrasé de Pommes de terre. (bœuf né et élevé en France)</i>	

Grillades

Saucisses catalanes	16,50 €
<i>Accompagné de frites et aioli. (Porcs nés et élevés en France)</i>	
Entrecôte	24,50 €
<i>Grillée accompagnée de frites et de légumes grillés. (VBF, né et élevé en France)</i>	

Desserts

Tarte tatin	8,50 €
Fondant au chocolat	7,50 €
<i>Avec crème anglaise et chantilly</i>	
Dessert du Moment	8,50 €
Coupe glacée	8,50 €
<i>Parfum au choix avec chantilly</i>	

Nos glaces

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, noix de coco

Nos sorbets

Cassis, citron, abricot, fraise

1 boule	3,00 €
2 boules	5,00 €
3 boules	6,50 €
Chocolat Liégeois	9,90 €
<i>3 boules : glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
Café Liégeois	9,90 €
<i>3 boules : glace vanille, glace café, café et chantilly</i>	
Caramel Liégeois	9,90 €
<i>3 boules : glace vanille, glace caramel, coulis caramel et chantilly</i>	