



Notre carte

Entrées

Salade Collioure Anchois marinés sur lit de salade et poivrons.	9,50€
Salade de magret de canard Tranche de magrets de canard fumés sur lit de salade.	11,50 €
Terrine de campagne et ses cornichons	8,00€
Assiette Ibérique Jambon Serrano Chorizo et Saucisson sec	9,50 €
Mouliné de Légumes du Marché	8,50 €
Planche Charcuterie a Partager Jambon serrano, Chorizo, Boudin Blanc catalan et Saucisson Sec	22,00€
Plats	
Boles de picolat Faites maison avec sa sauce tomate maison et son riz. (Porcs et bœufs nés et élevés en France)	21,50 €
Poisson du jour Accompagné de sa sauce maison, son riz et sa ratatouille provençale. (Poissons pêchés en Atlantique Nord-Est)	22,50 €
Sot l'y laisse Poulet et sa sauce champêtre avec écrasé de pommes de terre maison. (Poulets nés et élevés en UE)	18,50 €
Daube de Boeuf à la Catalane 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)	20,50 €
Grillades	

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

Desserts

Tarte tatin Fondant au chocolat Avec crème anglaise et chantilly	8,50 € 7,50 €
Dessert du Moment Coupe glacée Parfum au choix avec chantilly	8,50 € 8,50 €
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 3 boules : glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat et chantilly	9,90 €
Café Liégeois 3 boules : glace vanille, glace café, café et chantilly	9,90 €
Caramel Liégeois 3 boules : glace vanille, glace caramel, coulis caramel et chantilly	9,90 €