

CARTE DU RESTAURANT / RESTAURANT MENU

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|--|--------|
| Salade Caesar (salade, œuf dur, poulet, parmesan, crouton) / Caesar salad (salad, hard-boiled egg, chicken, parmesan, crusty bread)..... | 15.00€ |
| Salade de Collioure (salade, poivron grillé, œuf dur, anchois, persil) / Collioure salad (salad, grilled pepper, hard-boiled egg, anchovies, parsley)..... | 17.00€ |
| Saumon mariné maison, chantilly poivre-citron / Homemade Gravelax salmon, lemon and pepper whipped cream..... | 15.00€ |
| Foie Gras de Canard Entier IGP Périgord (100g) / Whole duck foie gras IGP Périgord (100g)..... | 29.50€ |
| ✓ Velouté de petit pois et fèves / Pea and broad bean cream soup..... | 14.00€ |
| Fagot d'asperges au saumon mariné, vinaigrette aux agrumes, salade / Bundle of asparagus with Gravelax salmon, citrus vinaigrette, salad.. | 18.00€ |

PLATS / MAIN COURSES

| | |
|--|--------|
| Grande salade Caesar (salade, œuf dur, poulet, parmesan, crouton) / Large Caesar salad (salad, hard-boiled egg, chicken, parmesan, crusty bread).... | 20.00€ |
| Salade de Collioure (salade, poivron grillé, œuf dur, anchois, persil) / Collioure salad (salad, grilled pepper, hard-boiled egg, anchovies, parsley)..... | 22.00€ |
| Côtes d'Agneau El Xai « Catalan », légumes de saison / El Xai "Catalan" lamb chops, seasonal vegetables..... | 27.00€ |
| Faux filet bœuf Fleuron des Pyrénées (300g), jus corsé au vin de Tautavel, grenailles / Fleuron des Pyrénées beef tenderloin (300g), strong gravy made with Tautavel wine, new potatoes..... | 29.00€ |
| Bolas de Picolat (plat typique Catalan) / Bolas de Picolat (typical Catalan dish)..... | 21.00€ |
| Cassoulet artisanal au confit de canard, Maison Micouleau, Maître artisan (840g) / Traditional cassoulet with duck confit, House Micouleau, Master craftsman (840g)..... | 26.00€ |
| ✓ Risotto aux asperges et légumes printaniers / Risotto with asparagus and spring vegetables..... | 22.00€ |
| Gambas sauce Romesco, légumes grillés / Prawns with Romesco sauce and grilled vegetables..... | 25.00€ |
| Pavé de Cabillaud gratiné à l'aioli, écrasé de pomme de terre / Cod steak au gratin with aioli sauce, mashed potatoes..... | 24.00€ |

DESSERTS / DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Assiette de fromages de notre région / Plate of regional cheeses..... | 9.00€ |
| Palette Catalane (mini crème Catalane, mini sablé rousquille, mini pana cotta Turon, sorbet abricot) / Catalan Palette (mini "Catalan cream", mini rousquille shortbread, mini Turon pana cotta, apricot sorbet)..... | 9.00€ |
| Mousse au chocolat / Chocolate mousse..... | 9.00€ |
| Fruits rouges à croquer, chantilly maison / Crunchy red berries, homemade whipped cream..... | 9.00€ |
| Coupe de glace 3 boules et sa chantilly (vanille, chocolat, citron, framboise) / 3 scoops of ice cream with whipped cream (vanilla, chocolate, lemon, raspberry)..... | 9.00€ |

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française ou EU. / All our meat and fish is of France or EU origin.

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, tax and service included
Carte des allergènes disponible sur demande / Allergen map available on request