

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 (130g - idéal pour 2) / Whole duck foie gras IGP Périgord (130g - perfect for 2).....	34.50€
✓ 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 RSES

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 boeuf 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

