

Bienvenue
sur notre
carte digitalisée,
nous avons choisi ce modèle pour
une question d'éthique...

Cliquez sur Voir le PDF



Découvrez notre formule

Tapas

Tous les jeudis soir

de l'année

Menu unique à 29€

Pensez à réserver votre table

en famille ou entre amis.

Et si on buvait un coup ?

NOS APERITIFS

Blanc kas (cassis, Mure, peche, myrtille)	4,5€	Anis	3,5€
Banyuls, Muscat, Byrrh	5€	Monaco	4.5€
Pression	3,9€	Bière artisanale	6€
Martini (rouge, blanc)	5€	Pint	7,8€
Vieux maury, banyuls	10€	Alcool soda	9€
Coupe de champagne	12€	Kir royal	13€

NOS SOFTS

Coca, iced-tea, Perrier			3,9€
Jus d'abricot bio	Domaine Pagnon -Torreilles		4,5€
Jus de raisin bio	Domaine Pagnon -Torreilles		4,5€
San Pellegrino/Vittel en litre			5€
San Pellegrino/Vittel en demie			3€
Café, déca	2,20€	Irish coffee	9€

Pour le vin,
levez-vous, choisissez, 1, 2 ou... grande soif

NOS COCKTAILS avec alcool

Muscat Ginger ou Lemon	10€
Spritz	10€
Spritz St Germain	12€
Spritz limoncello	12€
Mojito	12€
Mojito fraise ou passion ou coco	12€
Sex on the mas (vodka)	12€
Gin Tonic	12€
Jameson and ginger lime	12€
Moscow Mule	12€
Daiquiri mangue	12€
Margharita	12€
Sangria verre	5€
Sangria IL	19€

NOS COCKTAILS sans alcool

Virgin mojito	7,50€
Cocktail de fruits	7,50€

NOS ENTREES

Pan con tomate bio (4 tranches)	4,5€
Gaspacho de tomates bio et burrata	12€
Oufs mayo et céleri rémoulade	9.5€
Os à moelle en croute d herbes	11€
6 huîtres	12€
Crevettes sauce cocktail	10€
Serrano 18 mois	14€
Tartare de thon au citron vert	14€
Cargolade	18€

Nos PLANCHES A PARTAGER

Planche de cochonnaille maison	18€
Planche de toastinable (2-3pers) (Chevre, tapenade, rillettes de thon, confit de légumes)	18€
Palette ibérique	22€
Planche de charcuterie et manchego (Fouet, Chorizo Bellota, saucisson Ibérique, serrano)	22€
Jambon Ibérique	25€

NOS SALADES PLATS

Chèvre (Chèvre chaud, miel, serrano, œuf dur, noix)	15€
Poke Thon (Tataki de Thon, oignons rouges, céréales, œuf dur)	19€
Tomates bio de Claude, burrata au pesto, serrano	15€

NOS PLATS DU MOMENT à la braise

Toutes nos viandes sont servies avec sauce chimichurri et frites

Saucisse catauvernate généreuse maison	18€
Duo de brochettes au grill (poulet et boeuf)	18€
Côtelettes d agneau bio	24€
Magret de canard français entier	26€
Belle cote de cochon maturée	30€
Sauce au bleu d'auvergne, aioli ou poivre supplément de 2€	

Poissons :

Pavé de thon mi-cuit, légumes	24€
Poulpe au grill, légumes	27€
Lotte de méditerranée à la planxa, légumes	24€

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Agneau bio confit 7H 25€

Agneau bio de Taurinya (66)
Cochon bio du Mont Capell à St Laurent de Cerdans (66)
Légumes bio du département en majorité

LE BOEUF

Onglet (400g) sauce chimichurri 25€

Carpaccio de boeuf local, frites 22€

Tartare de bœuf :

- (250G) préparé 21€

- (360G) préparé 27€

Burger de la table, steak 180G 20€

Supplément os à moelle 10€

- Côte de bœuf 5,90€ les 100G

- Côte de bœuf maturée, race à viande,

Selon race à partir de 9,90€ les 100G

Sauce au bleu d'auvergne, aioli ou poivre supplément de 2€

Garniture supplémentaire :

Légumes du moment : 4€

Frites maison : 4€

Légumes bio du département en majorité

NOTRE FORMULE BOUILLON

Du lundi au vendredi midi uniquement

16€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19€ Entrée/Plat/Dessert

Poireau vinaigrette ou

Terrine maison ou

Gaspacho du moment ou

oeufs mayo ou

Cocktail de crevettes

-

Poisson du moment ou

Plat du jour ou

Tartare de bœuf 150G (+2€)

-

2 Boules de glace ou

fromages ou

café et gourmandises.

MENU ENFANT 12€

Sirop

Finger de poulet pané, frites maison,

Glace

NOS FROMAGES

Chariot de fromages affinés et sélectionnés	10€
--	------------

NOS DESSERTS

Café ou thé gourmand	10€
Champagne gourmand	15€
Digestif gourmand	15€
Baba gascon (Armagnac)	12€
Pa d'ous	7€
Panna-cotta	7€
Salade de fruits	7€
Moelleux au chocolat	8€
Coupe glacée 2 ou 3 boules	4,50€ / 6€
Colonel	8,50€