

**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€
Muscat, Byrrh	5€	Monaco	4.5€
Pression	3,9€	Bière artisanale	6€
Martini (rouge, blanc)	5€	Pint	7,8€
Banyuls rouge	5€	Banyuls blanc	10€
Vieux maury, banyuls	10€	Alcool soda	9€
Coupe de champagne	12€	Kir royal	13€

### NOS SOFTS

Coca, iced-tea, Perrier			4€
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

## VINS AU VERRE DU MOMENT (verre 12,5 CL)

### ROUGES :

TAN NATURAL Terra Remota (grenache noir )	6€
Tautavel, le cirque (grenache noir, carignan, syrah)	5€
Les briguières, Piaugier (grenache noir, mourvedre)	6€
Fleurie, les charmettes (gamay)	6€

### BLANCS :

Faune, Daumas-Gassac (50% viognier, 50% chardonnay)	6€
Tautavel, le cirque (grenache gris)	5€
Caramany le grand rocher (sauvignon blanc)	5€

### ROSE :

Caramany les petites montagnes	5€
--------------------------------	----

## NOS COCKTAILS avec alcool

Muscat Ginger	12€
Muscat Lemon	10€
Mojito	12€
Spritz	10€
Spritz St Germain	12€
Spritz limoncello	12€
Sex on the mas (vodka)	12€
Gin Tonic	12€
Jameson and ginger lime	12€
Moscow Mule	12€
Xiulet (byrrh citron)	10€
Sangria verre	5€
Sangria IL	19€

## NOS COCKTAILS sans alcool

Cocktail de fruits	7,50€
Spritz sans alcool	8,50€

# NOTRE FORMULE BOUILLON

Du lundi au vendredi midi uniquement

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

## LES ENTREES

Crevettes entières mayo **ou** Poireau vinaigrette **ou**  
Terrine de campagne maison **ou** œufs mayo **ou**  
Rillettes maison **ou** Gratinée à l'oignon **ou**  
Hareng pomme à l'huile **ou** Céleri rémoulade

## LES PLATS

Poisson du moment **ou** Piece de bœuf local grillée **ou**  
Saucisse purée et son puit **ou** Pied de cochon grillé frites  
**ou** Tartare de bœuf 180G (+3€) **ou** suggestion du jour

## LES DESSERTS

2 Boules de glace **ou** fromages **ou**  
Café et gourmandises.

## MENU ENFANT 12€

Sirop offert

Plat du moment, Glace

## NOS ENTREES

Gratinée à l'oignon	8€
Pied de cochon pané, sauce ravigote	12€
Oufs mayo et céleri rémoulade	9.5€
6 huîtres de Bouzigues	12€
6 escargots au beurre d'ail	11€
Croquettes de serrano maison	13€
Moules à l'aioli	12€
Os à moelle en croute d'herbes et escargots	16€

## NOS PLANCHES DE COCHONAILLE A PARTAGER

Rillettes maison	6€
Terrine de pied de porc maison	7€
Terrine de Campagne maison	6€
Serrano 18 mois et pain à l'huile d'olive	15€
Planche de charcuterie et manchego (Fouet, Chorizo Bellota, saucisson Ibérique, serrano)	23€
Jambon Ibérique et pain à l'huile d'olive	25€

## SALADE PLAT

Chèvre chaud, serrano, oeuf	15€
Caesar : poulet, anchois, sauce caesar, oeuf	15€

## NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Andouillette 5A sauce moutarde, frites maison	21€
Linguines, crème de truffes d été	23€
Coustellou confit, jus corsé, purée maison	22€
Rognons de veau sauce moutarde, purée maison	22€
Lotte de méditerrané au chorizo, riz crémeux	26€
Magret Français au banyuls, purée maison	26€
Burger de la table	21€
(Pain artisanal, cochon confit, aioli, oignons pickles au byrrh, tome catalane)	

### LE BŒUF et nos frites maison

Onglet (400g) aux échalotes confites au vin	25€
Filet creme de truffes d été	35€
<b>Tartare de bœuf :</b>	
- (180G) préparé	18€
- (360G) préparé	28€
Faux filet maturée (500 G)	32€
Côte de bœuf (mini 1KG)	6,20€ les 100G
Côte de bœuf maturée, race à viande (mini 1KG),	
Selon race	à partir de 9,90€ les 100G
Supplément os à moelle	11€
Sauce au bleu d'auvergne, aioli ou poivre supplément de 2€	

### Garniture supplémentaire :

Légumes du moment	5€
Frites maison	5€
Purée maison	5€



## NOS FROMAGES

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

## NOS DESSERTS

<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>10€</b>
<b>Champagne gourmand</b>	<b>15€</b>
<b>Digestif gourmand</b>	<b>15€</b>
<b>Baba gascon (Armagnac)</b>	<b>12€</b>
<b>Profiteroles gourmandes</b>	<b>10€</b>
<b>Ile flottante qui flotte</b>	<b>7€</b>
<b>Pa d'ous</b>	<b>7€</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>7€</b>
<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>8€</b>
<b>Coupe glacée 2 ou 3 boules</b>	<b>4,50€ / 6€</b>
<b>Colonel (sorbet citron, vodka)</b>	<b>9€</b>
<b>Général (sorbet poire, poire william)</b>	<b>9€</b>
<b>Capitaine (sorbet abricot et byrrh xiulet)</b>	<b>9€</b>