

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 (byrrrh 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

Coustellou confit, jus corsé, purée maison	22€
Rognons de veau sauce moutarde, purée maison	22€
Gigot d agneau local bio confit	24€
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)	
Epaule d'agneau local bio confite 2/3 pers	69€

LE BŒUF et nos frites maison

Onglet (400g) aux échalotes confites au vin	25€
Filet creme de truffes d été	35€
<u>Tartare de bœuf :</u>	
- (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

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