

**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

Crevettes mayo ou

Poireau vinaigrette ou

Terrine de campagne maison ou

Oufs mayo ou

Rillettes maison ou

Gratinée à l oignon ou Hareng pomme à l huile

Céleri rémoulade

-

Poisson du moment ou

Piece de boeuf local grillée ou

Saucisse purée et son puit ou burger ou

Pied de cochon grillé frites

Tartare de boeuf 180G (+3€)

-

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	19€
Andouillette 5A sauce moutarde	21€
Rognons de veau sauce moutarde	22€
Côtelettes d agneau bio local	22€
Calamars planxa, linguine à l ail et persil	22€
Agneau bio local confit	24€
Lotte de méditerrané au chorizo, riz crémeux	26€
Magret Français au banyuls	26€

## LE BOEUF

Burger de la table	21€
(Pain artisanal, cochon confit, aioli, oignons pickles au byrrrh, tome catalane)	
Onglet (400g) aux échalotes confites au vin	25€
<u>Tartare de bœuf :</u>	
- (180G) préparé	18€
- (360G) préparé	28€
Côte de bœuf	6,20€ les 100G
Côte de bœuf maturée, race à viande,	
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€	
<u>Garniture supplémentaire :</u>	
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€

**Ile flottante qui flotte** 7€

**Pa d ous** 7€

**Profiteroles gourmandes** 10€

**Mousse au chocolat** 7€

**Moelleux 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€