

**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 :**

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

Sauf jours fériés

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 de porc maison **ou** Tarte fromage **ou**  
Hareng pomme à l'huile **ou** Céleri rémoulade **ou**  
½ camembert au miel

## LES PLATS

Poisson du moment **ou** Piece de bœuf local (66) 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 ou Thé et gourmandises.

## MENU ENFANTS 12€

Sirop

Suggestion du Chef

## NOS ENTREES

Gratinée à l'oignon	8€
Oufs mayo et céleri rémoulade	9.5€
6 escargots au beurre d'ail	11€
Moules à l'aioli	12€
Pied de cochon pané, sauce ravigote	12€
6 huîtres de Bouzigues	12€
Cœurs de canard en persillade	13€
Croquettes de serrano maison (5 pièces)	13€
Os à moelle en croute d'herbes et escargots	16€

## NOS PLANCHES DE COCHONAILLE A PARTAGER

Rillettes maison	6€
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

<b>Burger de la table</b>	21€
(Pain artisanal, cochon confit, aioli, oignons pickles au byrrh, tome catalane)	
<b>Andouillette 5A, sauce moutarde, frites</b>	21€
<b>Coustellou confit, jus corsé, purée maison</b>	22€
<b>Rognons de veau sauce moutarde, purée maison</b>	22€
<b>Lotte de méditerrané au chorizo, riz crémeux</b>	26€
<b>Poulpe planxa, purée, crème d ail</b>	29€
<b>Magret Français au banyuls, purée maison</b>	26€

## LE BOEUF et nos frites maison

<b>Onglet (400g) aux échalotes confites au vin</b>	25€
<b><u>Tartare de bœuf :</u></b>	
- (180G) préparé	18€
- (360G) préparé	28€
<b>Côte de bœuf (mini 1KG)</b>	6,20€ les 100G
<b>Côte de bœuf maturée, race à viande (mini 1KG),</b>	
<b>Selon race</b>	<b>à partir de 9,90€ les 100G</b>
<b>Supplément os à moelle</b>	11€

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

### Garniture supplémentaire :

<b>Légumes du moment</b>	5€
<b>Frites maison</b>	5€
<b>Purée maison</b>	5€

## NOS FROMAGES

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

## NOS DESSERTS

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