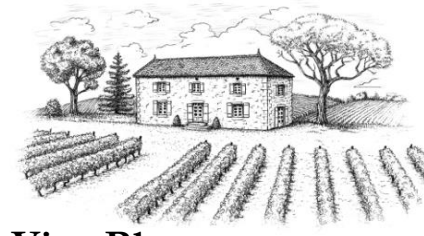


Nos producteurs :

Abies Lagrimus, Sahorre (06 13 46 09 00) : Crème balsamique de sapin du Canigou
Aux Sels du Roussillon, St Laurent de la Salanque (06 62 85 83 58) : Fleur de sel
Claude Fabre, Pézilla-la-Rivière (06 22 92 13 10) : Tomates à l'ancienne
Côte Catalane, Port-Vendres (04 68 98 37 77) : Poissons de méditerranée
Cumbriou, Figueras (09 72 67 23 80) : Anchois et morues salées
Cyril Lopez (06 20 86 82 53) : Framboises du Roussillon
Danièle Pomès, Perpignan (06 80 15 06 16) : Fraises gariguettes
Domaine Casanove, Maureillas (06 77 34 39 74) : Pistils de safran
Entreprise Vialade, Perpignan (04 68 82 11 79) : Champignons de pays
Établissement Guash, Perpignan (04 68 54 36 86) : Viandes d'agneau, de porc et de veau
Ferme avicole, Ponteilla (04 68 53 47 97) : Œufs bio
Jardin du Pilo, Espira-de-l'Agly (06 10 90 55 06) : Figues fraîches et confitures
L'Ail Rose du Tarn, Lautrec (06 63 70 55 45) : Ail
La Blanquerie, Cerdagne (04 68 04 65 03) : Pommes de terre
La Guinelle, Banyuls (04 68 98 01 76) : Vinaigres
Le Croquant à l'Ancienne, Collioure (04 68 98 08 90) : Croquants de Collioure
Le Rucher de Flora, Fenouillet (06 14 43 48 59) : Pain d'épice et miel
Les Volailles Le Catalan, Saint-Estève : Volailles
Maison Paré, Fourques (06 46 41 37 98) : Boudin blanc
Maison Sobraquès, Perpignan (04 68 85 66 65) : Viennoiseries, foie gras cru et autres
Marée Service (04 68 55 58 00) : Poissons de méditerranée
Mas Truillet (04 68 92 72 75) & Mas d'en Fabre (06 16 80 38 65) : Huiles d'olives
Mini-légumes, Sales (B2B uniquement) : Légumes miniatures
Pieroué, Amélie-les-Bains (04 68 39 05 46) : Rousquilles
Glaces des Alpes, 74350 Allonzier-la-Caille, 04 50 46 45 00 : Glaces et sorbet



Sélection du mois

Verre 12cl

Vins Blancs

Mas Rous Cépage Muscat, IGP Vin de Pays d'Oc	4,00 €
Pierre Talayrach, Chardonnay, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
Domaine Piquemal, Terres Grillées, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Domaine de la Rochette, Montagne de Crau AOC Mâcon Milly Lamartine	7,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €

Vins Rosés

Château de Jau, AOP Côtes du Roussillon	4,00 €
Domaine Piquemal, Terres Grillées AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €

Vins Rouges

Arts & Vinum, AOP Côtes du Roussillon Villages	4,00 €
Olivier Mavit, Némorin, AOP Corbières	5,00 €
Mas Cristine, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Domaine Montana, Silencio AOP Côtes du Roussillon les Aspres	7,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Château de Sancerre, AOC Sancerre, Loire	8,00 €

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée

Coupe 10cl

Champagnes

Taittinger Brut	11 €
Taittinger Rosé	13 €

50cl

100cl

Eaux Minérales

Fresh plate, gazeuse	4,50 €
----------------------	--------

Café

Expresso Lavazza	2,70 €
------------------	--------

5cl

LA CARTE ESTIVALE

Préparations Régionales



LES ENTRÉES

Six huitres «Leucate n°3 »

Six Leucate Oyster N3 Spéciales
Seis ostras de Leucate n°3 Spéciales

Foie gras maison mi-cuit, abricots rôtis

Home-made foie gras with apricots
Foie gras de la casa con albaricoques

Planche de paletilla et pa amb tomàquet

Paletilla plate served with pa amb tomàquet
Tabla de paletilla atendida con pa amb tomàquet

Sardines en tarte fine et champignons, œuf osmosé

Marined sardines fine entarte and mushrooms
Tarta fina de sardinas marinadas y champiñones

LES POISSONS

Pavé de lotte, céleri rave et citron caviar

Monk fish grilled, celery and lemon caviar
Rape, apio nabo y limón caviar

Filet de daurade royale, polenta, vierge gingembre et citron confit

Fillet of bream filet, polenta, virgin ginger and crystallized lemon
Filete de dorada real, polenta, virgen jengibre y limón confitado

Parillade de poissons du jour, selon arrivages (Lotte, Turbot, Daurade, Calamar, Seiche ou Gambas)

Selection of today's special fishes, depending on arrivals (Monkfish, Turbot, Sea bream, Squid or King Prawns)
Selección de pescados del día, según llegadas (Rape, Rodaballo, Dorada, Calamar, Sepia o Gambas)

LES VIANDES

17 €	Agneau Catalan " El Xai", le filet rôti, la panoufle confite, panisse et Fèves en ragout, jus au Byrrh	28 €
18 €	Roasted lamb fillet and candied lamb slice with panisse and bean stew, Byrrh juice Asado de filete de cordero y cordero confitado, panisse y guiso de frijoles, jugo al Byrrh	
18 €	Suprême de pintade fermière, moules, girolles et mini légumes, sauce poulette	24 €
18 €	Supreme of guinea fowl farmer, mussels, chanterelles and mini vegetables, "Poulette" sauce Suprema de pintada granjera, mejillones, mizcalos y mini verduras, salsa "poulette"	
14 €	Pièce de filet de bœuf Charolais au vin de Collioure et pommes pailles	32 €
	Charolais beef fillet cooked with a red wine from Collioure and straw potatoes Filete de buey Charolais preparado con vino tinto de Collioure y patatas paja	

LES FROMAGES & DESSERTS

	Fromages sélectionnés par « Au fil du fromage » à Saint Estève	9 €
28 €	Farmhouse cheeses of Pyrenees Quesos ganjeros de los Pirineos	
	Fraise, pana cotta au Roiboos, les croquants et meringue	9 €
22 €	Fresa, pana cotta en Roiboos, los crujientes, cubre de merengue Strawberry, pana cotta in Roiboos, crisp, covers with meringue	
	Disque de chocolat à peine pris, fruits secs torréfiés et caramélisés, huile d'olive	9 €
	Disk of chocolate, roasted and caramelized dried fruits, olive oil Disco de chocolate, frutos secos y torreactos y caramelizados, aceite de oliva	
	Assiette catalane (crème catalane, moelleux anis vert, fleurs, glace à la rousquille)	9 €
	Catalane plate (catalane cream, green anise and orange biscuit, rousquilles ice cream Plato catalán (pastel de anís verde y naranja, helado de rosquillas	
	Petites crêpes de La Villa aux oranges confites et Grand Marnier	9 €
	Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand-Marnier Syrup Pequeñas crepes de La Quinta a las naranjas confitadas y Gran Marnier	
	Pavlova aux fruits rouges	9 €
	Pavlova a las frutas rojas Pavlova with red berries	