

La carte

Coquillages

Huitres du Grau de Vendres

- Assiette de 6 huitres 7,20 €
- Assiette de 9 huitres 10,50 €
- Assiette de 12 huitres 14,00 €

Assiette duo bulots crevettes 6,50 €

Assiette 12 crevettes 6,50 €

Assiette 12 bulots 6,70 €

Assiette panaché
(4 huitres, 6 bulots, 6 crevettes) 10,00 €



Nos spécialités

Beignets de calamars à la romaine 5,70 €

Salade de crevettes vinaigrette onctueuse à l'orange, moutarde aigre douce 10,50 €

Tartare de saumon moutardé à l'ancienne, crème de mascarpone, pommes sautées 9,50 €

Cassolette de moules au chorizo 6,50 €

Croustillant de volaille aux épices chaudes, petite salade 8,00 €

Nos salades repas à 9,80 €

L'italienne :

Salade verte, tomate, melon*, jambon, coppa, mozzarella

La Panoramique :

Salade verte, tartare de tomate, wrap guacamole, saumon fumé, crevettes, sauce cocktail, agrume

La fermière :

Salade verte, tomate, bouchon de chèvre**, Reblochon, Roquefort, croutons, jambon blanc, maïs

La végétarienne :

Salade verte, tomate, poivrons et aubergines grillés, champignons frais, maïs



Pan con tomate et jambon cru 7,80 €

Cannelloni au chèvre frais** et pesto d'épinards 7,80 €

Terrine de foie gras, toast de duxelles de champignons, salade aux gésiers confits 11,50 €

Cassolette de moules, St Jacques et gambas, crème de corail 11,50 €

Salade au melon * du Pays Cathare, jambon cru, bouchons de Combebelles* et miel* 10,50 €



(selon saison)



Les pâtes

<i>Linguines à la bolognaise</i>	7,20 €
<i>Linguines à la carbonara</i>	7,20 €

Les viandes

<i>La parillada de viande</i>	18,00 €
<i>Pièce de bœuf sauce Roquefort ou poivre</i>	16,00 €
<i>Jambon fumé grillé, sauce cèpes et Banyuls**</i>	11,50 €
<i>Mijoté de veau au chorizo et miel*</i>	13,20 €
<i>Magret de canard au melon* caramélisé, jus au miel*</i>	16,00 €
<i>Tranche de gigot d'agneau à l'orientale</i>	16,00 €
<i>Tartare de bœuf</i>	11,00 €

Nos viandes sont accompagnées de frites et légumes

Les poissons

<i>Parillada de poissons</i>	20,50 €
<i>Pavé de thon, tapenade et aioli de pommes de terre</i>	16,00 €
<i>Seiche à la rouille sétoise, riz de l'Aude** rouge et blanc</i>	14,00 €
<i>Dorade à la plancha, vierge de légumes croquants, fromage blanc à l'huile de noisette</i>	15,00 €
<i>Bar à la plancha, chermoula</i>	18,00 €
<i>Gambas à l'espagnole et piment d'Espelette</i>	18,00 €
<i>Seiche à la plancha, en persillade</i>	15,00 €

Les moules

<i>Moules marinières</i>	9,00 €
<i>Moules au roquefort</i>	10,00 €
<i>Moules à la crème et basilic</i>	10,00 €

