

Nos fruits de mer

Ouvert à l'année
7 jours/7

6 huîtres de Bouzigues N° 3	12,00 €
12 huîtres de Bouzigues N° 3	24,00 €

Homard bleu Européen entier du vivier

grillé au beurre et fleur de sel, flambé à l'Armagnac	69,00 €
---	---------

Grosse pièce de homard bleu Breton ou Normand	150,00 €/kg
---	-------------

Nos entrées froides

Anchoïade de Collioure (<i>anchois au sel, poivrons rouges, œuf dur</i>)	14,50 €
Assiette de Collioure (<i>salade verte, anchois au vinaigre, poivrons rouges, escalivade, œuf dur</i>)	14,50 €
Assiette de jambon Serrano, pan tomate	14,50 €
Assiette d'épaule Ibérique Bellota, pan tomate	22,50 €
Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison, tatin de fruits	18,50 €
Notre tartare de thon au piment d'Espelette	16,50 €
Le carpaccio de bœuf, parmesan et salade	14,50 €

Salade au Saint-Marcelin chaud IGP, lardons	18,00 €
Assiette pica pica	18,00 €
<i>(S.V., Serrano, anchois marinés, poivrons rouges, manchego, friture d'artichauts, soubressade, pan tomate)</i>	
Assiette végétarienne	18,00 €
<i>(Galette de quinoa, légumes froids et chauds)</i>	

Nos entrées chaudes

Les couteaux grillés à la planxa, persillade (x 10).....	14,50 €
Cœurs d'artichauts frits au Serrano	14,50 €
Poêlée d'asperges et pleurotes	14,50 €
Les œufs pochés à la truffe, épaule Ibérique Bellota	20,00 €
Les noix de coquilles St-Jacques fraîches justes grillées et fines tranches d'épaule Ibérique Bellota, sauce aux morilles	20,00 €
Moules gratinées au vieux Banyuls OU à l'aïoli	14,00 €
Escalopes de foie gras poêlées, jus au vieux Banyuls (x 2).....	20,00 €
Soupe de poissons et sa garniture	14,00 €
Poêlée de tellines à l'ail et huile d'olive	18,00 €
La cassolette de fruits de mer gratinée du chef	18,00 €
Cargolade (30 escargots) aïoli.....	22,00 €
Les petites gambas rouges yéyé grillées à l'huile d'olive et fleur de sel (x 10)	22,00 €



Nos poissons et crustacés grillés

Filets de loup justes grillés	22,50 €
Daurade royale entière à la braise	22,50 €
Dos de morue gratiné à l'aïoli.....	22,50 €
Fricassée de calamars et chorizo à la planxa, déglacée au vinaigre de sapin du Canigou.....	22,50 €
Assiette de noix de coquilles St-Jacques fraîches	25,00 €
Les coquilles Saint-Jacques grillées, sauce à la truffe	30,00 €
Rossini de st-Jacques, sauce miroir au Banyuls	35,00 €
Médaillons de lotte grillés et rôtis au Serrano et chorizo	28,00 €
Gambas sauvages flambées au whisky	25,00 €
Sole fraîche grillée (selon arrivage)	35,00 €
Tartare de thon frais au piment d'Espelette	25,00 €
Steak de thon frais à la braise et sa tartine d'aïoli gratinée	28,00 €
Filet de loup, calamars, gambas, jus au parfum de zarzuela	25,00 €

Nos grillades de viande à la braise

*Brochette catalane (saucisse, boudin, coustellou)	22,00 €
*Saucisse catalane	20,00 €
*Joue de porc rôtie et confite au vieux Banyuls	25,00 €
Entrecôte (env. 300 g)	28,00 €
Côte de bœuf (environ 1,2 kg)	85,00 €
Magret de canard entier	28,00 €
Côtelettes d'agneau à la braise	28,00 €
Épaule d'agneau rôtie au four dans ses légumes	28,00 €
Filet de bœuf	30,00 €
Filet de bœuf sauce à la truffe	35,00 €
Filet de bœuf façon Rossini	35,00 €
*Tartare de bœuf maison	25,00 €
Sup. sauce (Banyuls, poivre, roquefort)	4,00 €
Sup. sauce morilles ou à la truffe.....	6,00 €
Sup. Escalope de foie gras poêlée	10,00 €

Nos Poissons entiers « Façonnés »

Poisson entier **sauvage** = 9,00 € les 100 g
(loup, daurade, galinette, turbot, saint-pierre...)

Au choix : - grillé à la braise - cuit en croûte de sel
- grillé à la planxa et flambé au pastis à votre table
- cuit au four à l'ancienne

**Choisissez votre poisson sauvage sur notre étal, pour
1 ou plusieurs personnes, on vous le pèse, on vous le cuit**

*Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une
intolérance à un aliment,
Merci de le dire au Maître d'hôtel avant de commander.*



Nos spécialités

Ouvert à l'année
7 jours/7

Assiette catalane <i>cargolade (30), saucisse, coustellou, boudin à la braise</i>	30,00 €
Zarzuela de la maison (30 mn)	35,00 €
Blanquette de lotte et St-Jacques aux morilles	35,00 €
Mariscade Royale poêlée en persillade et flambée à l'Armagnac <i>(gambas, calamars, couteaux, moules, palourdes, araignée de mer)</i>	35,00 €
Pareillade Royale grillée à la planxa <i>(daurade royale entière, filet de loup, lotte, calamars, gambas)</i>	35,00 €
L'Assiette du vigneron <i>(lotte, St-Jacques, foie gras poêlé, sauce miroir au Banyuls)</i>	35,00 €
Paella (minimum 2 personnes) (30 mn) <i>(lotte, saucisse, coustellou, calamars, gambas, moules)</i>	35,00 €/pers.
Lasagnes de daurade royale aux morilles	28,00 €
Cargolade (les 30 escargots)	22,00 €
Cargolade (les 50 escargots)	30,00 €
Civet de seiche au vieux Banyuls	25,00 €
Homard bleu Européen du vivier grillé au beurre et fleur de sel, flambé à l'Armagnac (env. 500 g)	69,00 €

LES VENDREDIS

Soirée musicale (du 15 juin au 15 septembre sauf août - 20h00)

***Pensez à nos bons cadeaux pour les anniversaires,
les fêtes de fin d'année...***



Formule du Couvent 29,50 €

(le midi, sauf dimanche et jours fériés)

Spécialité d'anchois marinés, poivrons rouges, pan tomate

ou

Le carpaccio de bœuf, parmesan et salade

ou

Salade au Saint-Marcelin chaud IGP, lardons

ou

Le Serrano Réserve et son pan tomate

Filets de loup grillés

ou

Cassolette du pêcheur (poissons, calamars, moules)

ou

Brochette catalane à la braise (saucisse, boudin, coustellou)

Crème catalane, bras de Vénus ou mousse au chocolat

Menu des Dominicains 39,50 €

Cargolade (20 escargots) 15 mn

ou

Notre poêlée d'asperges et de pleurotes

ou

Assiette de Collioure (anchois marinés, anchois au sel, poivrons, escalivade
œuf dur, pan tomate)

ou

Les petits cœurs d'artichauts frits au Serrano

ou

Moules gratinées au vieux Banyuls **OU** à l'aïoli

ou

Soupe de poissons et sa garniture

Filet de loup, calamars et gambas poêlés,
jus au parfum de zarzuela

ou

Civet de seiche au vieux Banyuls

ou

Dos de morue gratiné à l'aïoli

ou

Fricassée de calamars et chorizo, petite persillade

ou

Viande aux choix dans les*

Dessert du jour, tiramisu caramel beurre salé,
Carpaccio d'ananas frais glace rhum-raisin ou Nougat glacé, tombée
de fruits rouges



Menu Enfant 12,50 €

Saucisse grillée ou Filet de poisson
(frites ou riz) + cône glacé

Menu du Jardin 49,50 €

Ouvert à l'année
7 jours/7

Cargolade (20 escargots) 15 mn

ou

Notre tartare de thon au piment d'Espelette

ou

L'œuf poché à la truffe, émincé d'épaule Ibérique Bellota

ou

Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison

ou

Assiette pica pica

*(Serrano, anchois marinés, poivrons rouges, manchego, soubressade tiède,
friture d'artichauts, pan tomate)*

ou

La cassolette de fruits de mer gratinée du chef

—

Steak de thon frais à la braise

ou

Lasagnes de daurade royale aux morilles

ou

Zarzuela de la maison

ou

Gambas sauvages flambées au whisky

ou

Filet de bœuf, sauce miroir au Banyuls

ou

Côtelettes d'agneau à la braise (selon saison)
ou Épaule d'agneau rôtie au four dans ses légumes

—

Profiterole géante,

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier,

Mille feuille maison aux framboises

ou Notre baba au rhum

Nos desserts

Ouvert à l'année
7 jours/7

Crème catalane "bien sûr"	8,50 €
Mousse au chocolat	8,50 €
Carpaccio d'ananas frais, glace rhum-raisin	8,50 €
Bras de Vénus (génoise, rhum, crème pâtissière)	8,50 €
Tiramisu au caramel beurre salé et spéculoos	8,50 €
Mille feuille aux framboises	8,50 €
Nougat glacé de la maison	8,50 €
Fondant chocolat caramel beurre salé	10,00 €
Profiterole géante	10,00 €
Baba au rhum	10,00 €
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier	12,50 €
Dessert du jour	8,50 €
Assiette de fromage (Roquefort, St-Marcelin, tome catalane, manchego)	12,00 €

Café gourmand (rousquille, croquant, bras de Vénus, crème catalane + café) 10,00 €

L'assiette catalane 12,00 €

(rousquille, croquant, bras de Vénus, crème catalane + verre de Banyuls)

Nos coupes glacées

Coupe Catalane (glace nougat, vanille, croquant, chantilly)	10,00 €
Café Liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, café froid, chantilly)	10,00 €
Chocolat Liégeois (2 boules choco, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly)	10,00 €
Dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	10,00 €
Coupe Colonel (2 boules citron, vodka)	12,50 €
Coupe des îles (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, Bailey's, chantilly)	12,50 €
Coupe Raphaël (2 boules nougat, marc de Banyuls)	12,50 €
Coupe Linda	12,50 €
(2 boules vanille, tombée de fruits rouges, coulis de fruits rouges, crème de cassis, chantilly)	
Sup. chantilly (crème fouettée sucrée)	1,50 €

1 boule 3,00 € / 2 boules 6,00 € / 3 boules 8,00 €

Taxes et Service compris

