

# 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> ) .....	14,00 €
Assiette de Collioure ( <i>salade verte, anchois au vinaigre, poivrons rouges, escalivade, œuf dur</i> ) .....	14,00 €
Assiette de jambon Serrano, pan tomate .....	14,00 €
Assiette d'épaule Ibérique Bellota, pan tomate .....	25,00 €
Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison, tatin de fruits .....	18,00 €
Notre tartare de thon à la mangue et piment d'Espelette .....	16,50 €
Le carpaccio de bœuf, parmesan et salade .....	14,00 €

---

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>(Steak de quinoa, légumes froids et chauds)</i>	

# Nos entrées chaudes

Les couteaux grillés à la planxa, persillade .....	14,00 €
Cœurs d'artichauts frits au Serrano .....	14,00 €
Poêlée d'asperges et pleurotes .....	14,00 €
Tranche de carn de parol grillée .....	15,00 €
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 (France) .....	23,00 €
Soupe de poissons et sa garniture .....	14,00 €
Poêlée de tellines à la crème d'ail .....	16,50 €
La cassolette de fruits de mer gratinée du chef .....	18,00 €
Cargolade (30 escargots cuits à la braise, sel, poivre) aïoli .....	22,00 €
Les petites gambas rouges yéyé grillées à l'huile d'olive et fleur de sel (x 10) .....	20,00 €
Les jolies cuisses de grenouille au beurre et persillade (sur commande) .....	20,00 €



# 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 en persillade .....	22,50 €
Assiette de noix de coquilles St-Jacques fraîches .....	25,00 €
Les coquilles Saint-Jacques grillées, sauce à la truffe et pétales de truffe d'été .....	30,00 €
Rossini de st-Jacques, sauce miroir au Banyuls .....	35,00 €
Médallions 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 à la mangue et 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 de race (env. 300 g) Selon arrivage : Limousine, Aubrac, Charolaise, etc .....	28,00 €
<b>Côte de bœuf</b> (environ 1,2 kg) Selon arrivage : Limousine, Aubrac, Charolaise, etc .....	85,00 €
Magret de canard France Sud-Ouest .....	28,00 €
Côtelettes d'agneau à la braise .....	28,00 €
Épaule d'agneau rôtie au four dans ses légumes .....	28,00 €
Filet de bœuf Charolais .....	30,00 €
Filet de bœuf sauce à la truffe et pétales de truffe d'été .....	35,00 €
Filet de bœuf façon Rossini .....	35,00 €
*Tartare de bœuf maison .....	25,00 €
Sup. sauce (Banyuls, poivre, roquefort, cèpes) .....	4,00 €
Sup. sauce morilles .....	6,00 €
Sup. sauce à la truffe .....	8,00 €
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 €
<b>Mariscade Royale poêlée en persillade et flambée à l'Armagnac</b> ..... <i>(gambas, calamars, couteaux, moules, palourdes)</i>	30,00 €
Pareillade Royale grillée à la planxa .....	35,00 €
<i>(daurade royale entière, filet de loup, lotte, calamars, gambas)</i>	
L'Assiette du vigneron .....	35,00 €
<i>(lotte, St-Jacques, foie gras poêlé, sauce miroir au Banyuls)</i>	
Paella (minimum 2 personnes) (30 mn) .....	30,00 €/pers.
<i>(lotte, saucisse, coustellou, calamars, gambas, moules)</i>	
<b>Paella au homard</b> (minimum 2 personnes) (30 mn) .....	65,00 €/pers.
<i>(homard bleu du vivier, lotte, saucisse, coustellou, calamars, gambas, moules)</i>	
Lasagnes de daurade royale à la truffe .....	28,00 €
Morue à l'ancienne au four .....	28,00 €
<i>(pommes de terre, tomate, citron, olives noires, oignons, huile d'olive, vin blanc)</i>	
Cargolade (les 30 escargots) .....	22,00 €
Cargolade (les 50 escargots) .....	30,00 €
Civet de seiche au vieux Banyuls .....	25,00 €
<b>Homard bleu Européen du vivier grillé au beurre et fleur de sel, flambé à l'Armagnac</b> (env. 500 g) .....	69,00 €

## LES VENDREDIS

**Piano Jazz** (Juillet, Août, Septembre - 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, 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

ou

Tranche de carn de parol grillée

---

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



# Menu du Jardin 49,50 €

Ouvert à l'année  
7 jours/7

Cargolade (20 escargots) 15 mn

ou

Notre tartare de thon à la mangue et piment d'Espelette

ou

L'œuf poché à la truffe, 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 cèpes

ou

Zarzuela de la maison

ou

Morue au four à l'ancienne

*(pommes de terre, tomate, citron, olives noires, oignons, huile d'olive, vin blanc)*

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

—

Profiteroles,

Nos crêpes suzette flambées bien sûr,

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 ( <i>génoise, rhum, crème pâtissière</i> ) .....	8,50 €
Tiramisu au caramel beurre salé et spéculoos .....	8,50 €
Mille feuille aux framboises .....	8,50 €
Nougat glacé de la maison .....	8,50 €
Nos crêpes Suzette flambées au Grand Marnier .....	12,00 €
Fondant chocolat caramel beurre salé .....	10,00 €
Profiterole .....	10,00 €
Baba au rhum .....	10,00 €
Dessert du jour .....	8,50 €
Assiette de fromage ( <i>Roquefort, St-Marcelin, tome catalane, manchego</i> ) .....	10,00 €

Café gourmand ( <i>rousquille, croquant, bras de Vénus, crème catalane + café</i> ) .....	10,00 €
L'assiette catalane .....	10,00 €
<i>(rousquille, croquant, bras de Vénus, crème catalane + verre de Banyuls)</i>	
Champagne gourmand ( <i>rousquille, croquant, bras de Vénus, crème catalane + coupe</i> ) ..	15,00 €

# Nos coupes glacées

Coupe Catalane ( <i>glace nougat, vanille, rousquille, chantilly</i> ) .....	10,00 €
Café Liégeois ( <i>2 boules café, 1 boule vanille, café froid, chantilly</i> ) .....	10,00 €
Chocolat Liégeois ( <i>2 boules choco, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly</i> ) .....	10,00 €
Dame blanche ( <i>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i> ) .....	10,00 €
Coupe Colonel ( <i>2 boules citron, vodka</i> ) .....	12,50 €
Coupe des îles ( <i>1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, Bailey's, chantilly</i> ) .....	12,50 €
Coupe Raphaël ( <i>2 boules nougat, marc de Banyuls, chantilly</i> ) .....	12,50 €
Sup. chantilly (crème fouettée sucrée).....	1,50 €
1 boule .....	3,00 €
/	
2 boules .....	6,00 €
/	
3 boules .....	8,00 €

Taxes et Service compris

