

Formule du pêcheur

29,00 €

Spécialité d'anchois marinés, poivrons rouges, pan tomate
ou

La planche de Serrano Réserve pan tomate
ou

L'assiette de bulots, crevettes, aïoli
ou

Salade de chèvre chaud affiné
ou

Le carpaccio de bœuf, salade, parmesan

Filet de loup grillé

ou

Aile de raie aux câpres

ou

Civet de seiche au vieux Banyuls

ou

Noix de joues de porc confites au vieux Banyuls

Crème catalane

ou

Mousse au chocolat

ou

Panna cotta au caramel beurre salé

Menu enfant 12,50 €

Hamburger
ou filet de poisson (frites ou riz)
+ dessert glacé (cône)

Menu de la Côte

39,00 €

Foie gras de canard mi-cuit maison

ou

Assiette de Collioure

(salade, anchois au vinaigre, poivrons rouges, Serrano, œuf dur)

ou

Tartare de thon à la mangue et piment d'Espelette

ou

Tataki de filet de bœuf Charolais façon carpaccio

—

Les moules farcies à la Sétoise (porc)

ou

Les calamars à la plancha en persillade

ou

Steak de thon frais à la braise

ou

Pareillade de poissons grillés

(filet de daurade royale, filet de loup, gambas, calamar)

ou

Ris de veau rôti au beurre, sauce aux morilles

ou

L'entrecôte de race à la braise

—

Tiramisu selon notre humeur,

Soufflé glacé au Grand Marnier

ou Coupe colonel

Nos entrées

Notre planche Tapas (<i>anchois, fouet, Serrano, manchego, pan tomate</i>)	18,00 €
La planche de la maison	22,00 €
(<i>fouet, Serrano, épaule ibérique Bellota, manchego, foie gras mi-cuit, pan tomate</i>)	
Assiette de Collioure (<i>S.V., anchois au vinaigre, poivrons rouges, Serrano, œuf dur, pan tomate</i>)	12,50 €
Assiette de jambon Serrano, pan tomate	12,50 €
Assiette d'épaule Ibérique Bellota, pan tomate	20,00 €
Le carpaccio de bœuf, salade, parmesan	12,50 €
Notre tartare de thon à la mangue et piment d'Espelette	14,50 €
Tataki de filet de bœuf	14,50 €
Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison	16,50 €

Salade de chèvre chaud affiné	14,50 €
Salade espagnole (<i>salade verte, tomates, manchego, Serrano, oignons rouges, pan tomate</i>)	14,50 €
Assiette végétarienne (<i>Steack de quinoa, légumes froids et chauds</i>)	14,50 €

Nos entrées chaudes

La soupe de poissons de roche (sauf août).....	12,50 €
Les couteaux à la planxa en persillade	12,50 €
Les noix de coquilles St-Jacques fraîches justes grillées	
et fines tranches d'épaule Ibérique Bellota, sauce aux morilles	20,00 €
Les petites gambas rouges yéyé grillées à l'huile d'olive et fleur de sel (x 10)	20,00 €
Les os à moelle rôtis au four à la fleur de sel	14,50 €
Escalopes de foie gras poêlées, jus au vieux Banyuls	18,00 €



Nos spécialités

Les moules farcies à la Sétoise (porc haché, sauce tomate)	25,00 €
L'assiette de la maison <i>(tataki de filet de bœuf, os à moelle, frites)</i>	28,00 €
La délicieuse mariscade poêlée en persillade et flambée à l'Armagnac <i>(gambas, calamars, palourdes, moules, couteaux)</i>	30,00 €
L'émincé de poulpe simplement grillé à la planxa, persillade	28,00 €
Notre tataki de thon	25,00 €
Le civet de seiche au vieux Banyuls	22,00 €
Les émincés de ris de veau rôties au beurre, sauce aux morilles	28,00 €
Les noix de joues de porc confites au vieux Banyuls	22,00 €
Côte de veau français aux morilles (env. 420 g)	35,00 €
Côte de bœuf de race, os à moelle	39,00 €
pour 1 pers. (env. 500 g)	
Côte de bœuf de race, os à moelle (pour 2)	79,00 €/1,2 kg
Selon arrivage : Limousine, Aubrac, Charolaise, etc.	



Nos poissons et crustacés grillés

Filets de loup grillés	22,00 €
Aile de raie aux câpres	22,00 €
Daurade royale entière grillée	22,00 €
Fricassée de calamars à la planxa	22,00 €
Assiette de noix de coquilles St-Jacques fraîches	25,00 €
Le rossini de St-Jacques, sauce miroir au vieux Banyuls	30,00 €
Steak de thon frais grillé (250/300 g)	25,00 €
Les gambas sauvages grillées à la planxa flambées au whisky	25,00 €

Nos grillades de viande à la braise

Les noix de joues de porc confites au vieux Banyuls	22,00 €
Entrecôte de race (env. 300 g)	25,00 €
Magret de canard entier	25,00 €
Filet de bœuf français de race	28,00 €
Le fameux filet de bœuf façon Rossini	35,00 €
Sup. sauce (<i>Banyuls, poivre, roquefort</i>)	3,00 €
Sup. sauce morilles	5,00 €
Sup. Escalope de foie gras poêlée	10,00 €

Pareillade du Chef 28,00 €

Daurade royale entière, filet de loup, gambas, calamar



Nos desserts

Crème catalane “bien sûr“	8,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €
Panna cotta au caramel beurre salé	8,00 €
Tiramisu	8,00 €
Pâtisserie du jour	8,00 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	10,00 €
Planchette de manchego	10,00 €
Coupe colonel	12,00 €
(2 boules citron, vodka)	

L'ASSIETTE GOURMANDE...

rousquille, croquant, bras de Vénus, mousse au chocolat, crème catalane

Version Café	10,00 €
Version Banyuls	12,00 €
Version Champagne	15,00 €



Nos fruits de mer...

6 huîtres de Bouzigues N° 3	9,00 €
12 huîtres de Bouzigues N° 3	18,00 €
12 bulots aïoli	10,00 €
12 crevettes mayonnaise	12,00 €

...et plateaux

Le MOUSSAILLON	19,00 €
6 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes	
Le CAPITAINE	38,00 €
12 huîtres, 12 bulots, 12 crevettes	

*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.*

OUVERT TOUTE L'ANNÉE.

MÊME MAISON :

- Le Jardin de Collioure 04 68 95 12 52*
- Le Jardin de Canet 04 68 05 42 73*

