

# Brasserie

## LES PLANCHES À PARTAGER

- ◆ La Charcutière 18.00 €  
(Serrano, Chorizo, Fuet Extra, Saucisse ibérique de Murcia, Magret Fumé Maison)
- ◆ La Fromagère 19.50 €  
(Manchego, Tomme Catalane, Tomme De Vache, Bethmal, Tomme De Chèvre / Brebis)
- ◆ La Mixte 20.00 €  
(Serrano, Chorizo, Saucisse ibérique de Murcia, Manchego, Tomme Catalane, Tomme De Chèvre / Brebis)

## LES SALADES ET ENTRÉES

- ◆ Tartare De Serrano aux herbes fraîches 9.50 €
- ◆ Saumon Gravela maison, légèrement fumé par nos soins, crème citron vert 12.50 €
- ◆ Trio De Tomates anciennes, mato de Cadi, pesto de basilic, miel 12.00 €
- ◆ Poulpe à la Galicienne et ses pommes de terre 11.00 €
- ◆ Trio De Poivrons marinés et Duo d'anchois 10.50 €

## LES SALADES

- ◆ Salade Muntanya 14.00 €  
Jeunes pousses, Tomates, Oignon tendre, Copeaux de Serrano, Poivron Mariné, Chorizo, Magret séché fumé maison, Toasts de chèvre gratinés, vinaigrette au miel
- ◆ Salade Marena 14.00 €  
Jeunes pousses, tomate, Oignon rouge, Saumon fumé par nos soins, Poulpe mariné, Anchois, Caviar de Truite, Pomme Granny Smith, vierge de légumes
- ◆ Salade Alberas 14.00 €  
Jeunes pousses, Corolle de Brick, tomate, Oignon tendre, légumes sautés, Noix, Pois chiches, Olives, Vinaigrette au miel

## LES BURGERS

- ◆ Burger Bœuf avec frites 13.50 €  
Pain, tomate, salade, Cheddar, Steak Haché 150 gr, Croustillant de lard fumé, Oignons Crispi, Sauce Barbecue
- ◆ Burger Poulet avec frites 13.50 €  
Pain, Poivrons Marinés, Salade, Cheddar, Poulet Pané, Oignons Crispi, Sauce Burger

## LES PLATS

- ◆ Mar y Munt «Mélange terre/Mer» duo de poulpe et poitrine de porc sauté, lanières de poivrons déglacées au Vieux Banyuls 18.00 €
- ◆ Travers de porc confit et laqué «Thym, miel, citron confit» 18.00 €
- ◆ Assiette de pâtes du Pêcheur (fruits de mer et couteaux) réduction de crustacés au vieux Banyuls 18.00 €
- ◆ Pièce du boucher et ses échalotes confites au Muscat de Rivesaltes 19.90 €
- ◆ Assiette de Gambas en persillade sautées à la plancha 19.90 €

1 Garniture au choix (Frites fraîches, Pdt grenailles, Escalivade de légumes confits « servie froide », Légumes sautés)  
Garniture supplémentaire 1.00 €

## LES PIZZAS

- ◆ Margarita 11.00 €  
Tomate, Emmental, Mozzarella, Olives Noires, Origan
- ◆ Royal 13.50 €  
Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives Noires, Origan
- ◆ Quatre fromages 14.50 €  
Crème Fraîche, Emmental, Mozzarella, Chèvre, Bleu, Olives Noires, Origan
- ◆ Chorizo 14.50 €  
Tomate, Emmental, Mozzarella, Rondelles De Chorizo, Poivrons Rouges, Olives Noires, Origan
- ◆ Fruits de mer 14.90 €  
Crème Fraîche, Emmental, Mozzarella, Fruits De Mer, Poulpe Mariné, Saumon, Persillade, Olives Noires, Origan
- ◆ Catalane 14.90 €  
Tomate, Emmental, Mozzarella, Serrano, Tome Catalane, Mesclun, Olives Noires, Origan, Persillade
- ◆ Végétarienne 12.50 €  
Tomate, Mozzarella, Petits légumes sautés, Persillade, Jeunes Pousses, Olives Noires, Origan

Supplément 1.00 €

## LES DESSERTS

- ◆ Coeur coulant Chocolat Citron Confit et son Caramel Beurre Salé 8.50 €
- ◆ L'Incontournable Crème Brûlée à la Catalane 6.90 €
- ◆ Tiramisu au Citron Speculos et Nougatine au sésame 8.50 €
- ◆ Pavlova Meringue, Crème Diplomate Pistache Vanillée et Framboises 8.50 €
- ◆ Café Gourmand et ses Mignardises (crème catalane, moelleux chocolat, pavlova) 9.00 €
- ◆ Coupe de Glace (Voir Carte des Glaces)

## LES CRÊPES "MAISON"

- ◆ Crêpe Sucre 3.00 €
- ◆ Crêpe au Caramel Beurre Salé 3.50 €
- ◆ Crêpe Confiture (fraise ou abricot) 3.60 €
- ◆ Crêpe Nutella 3.80 €

Supplément Crème Fouettée Sucrée 0.50 €

## MENU BAMBINO (-12 ANS)



- 1 Sirop ou Jus de fruit
- Steak haché ou Poulet pané
- Garniture, Frites ou Légumes
- Glace Impulsion 11.50 €

N'hésitez pas à consulter la carte des coupes glacées !



# Bar

## LES SODAS

Sirop à l'eau	25 cl	1.80 €
Limonade	25 cl	2.60 €
Diabolo	25 cl	2.80 €
Fuze Tea	25 cl	3.10 €
Schweppes Agrum	25 cl	3.10 €
Orangina	25 cl	3.10 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, abricot, coco, ACE)	25 cl	3.10 €
Coca Cola (classic, zéro)	33 cl	3.30 €
Fanta (orange)	33 cl	3.30 €
Oasis Tropical	25 cl	3.10 €
Perrier	33 cl	3.10 €
Tourtel Twist	27.5 cl	3.30 €
Supplément sirop		0.30 €

## LES BIÈRES

### Bières Pression

Pelforth Blonde	25 cl	3.00 €
	50 cl	5.80 €

### Affligem Abbaye

	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.40 €

Monaco	25 cl	3.10 €
Panache	25 cl	3.00 €

### Bières bouteilles

Pelforth Brune 33cl	4.50 €
Desperados 33 cl	5.50 €
Cuvée des Trolls 25 cl	5.50 €
Chouffe 33 cl	5.50 €
Cubanisto 33 cl	5.60 €

### Bières régionales Cap D'Ona

Blonde Triple 25 cl	6.00 €
Blanche Yuzu Grenade 25 cl	6.00 €
Blanche Cerise 25 cl	6.00 €
Blonde 7 céréales 25 cl	6.00 €

## LES EAUX

Vittel	25 cl	2.80 €
Vittel	50 cl	4.10 €
Perrier	33 cl	3.00 €
San Pellegrino	50 cl	4.50 €

## LES RHUMS 4 cl

Havana (Havana Club 3 ans)	5.00 €
Havana Especial	5.50 €
Diplomatico (40°)	9.30 €
Don Papa (40°)	9.30 €
Supplément sodu ou jus	0.50 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.60 €
Café déca	1.70 €
Noisette	1.70 €
Grand café	2.90 €
Chocolat	2.50 €
Thé Folliet (thé noir, thé vert menthe, fruits rouges)	3.00 €
Infusion	3.00 €
Grand café crème	3.00 €
Café viennois	3.10 €
Chocolat viennois	2.80 €
Cappucino	3.60 €
Irish coffee	8.00 €
Verre de lait 25cl	1.20 €

## LE PETIT DÉJEUNER

Jus d'orange ou jus de pomme + 1 boisson chaude + viennoiserie, tartines + fruits frais (selon saison)	8.00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

## LES DIGESTIFS 4 cl

Cognac	5.00 €
Calvados	5.00 €
Baileys	5.00 €
Get 27	5.00 €
Get 31	5.00 €
Rhum arrangé	5.00 €
Rhum crème Damoiseau	5.00 €

## LES WHISKIES

<b>Clan Campbell</b>		<b>Aberlour 10 ans</b>	
2 cl	2.50 €	2 cl	4.50 €
4 cl	5.00 €	4 cl	9.00 €
<b>Chivas 12 ans</b>		<b>Jack Daniel's</b>	
2 cl	4.50 €	2 cl	3.50 €
4 cl	9.00 €	4 cl	7.00 €

## LES APÉRITIFS

Ricard	2 cl	2.60 €
Rosé pamplemousse	12 cl	3.10 €
Sangria (rouge, blanche)	12 cl	3.10 €
Kir Sauvignon (crème de cassis, pêche)	12 cl	3.30 €
Verre de mousseux	12 cl	3.30 €
Kir pétillant (crème de cassis, pêche)	12 cl	3.50 €
Martini (blanc / rouge)	8 cl	4.10 €
Porto (blanc / rouge)	8 cl	4.10 €
Banyuls apéritif	8 cl	3.80 €
Vodka, Malibu, Gin	4 cl	5.00 €
Bouteille de mousseux	75 cl	16.00 €
Bouteille de champagne	75 cl	57.00 €
Supplément sodas ou jus		0.50 €

## LES VINS

	verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
<b>Vin rosé</b>			
Mas Garrigue	3.00 €	9.00 €	-
6ème Sens IGP OC	-	-	14.90 €
Canon Marechal Bio IGP Catalan	-	-	16.90 €
Mas Fleurey AOP Côte de Provence	-	-	19.80 €
<b>Vin blanc</b>			
Mas Garrigue	3.00 €	9.00 €	-
Uby Manseng IGP Côtes de Gascognes	-	-	15.90 €
Picpoul de Pinet AOP Coteaux du Languedoc	-	-	17.90 €
Lafage Côte Est Blanc IGP Catalan	-	-	19.80 €
<b>Vin rouge</b>			
Mas Garrigue	3.00 €	9.00 €	-
Hauts de Goelane Bordeaux AOP	-	-	19.10 €
Chateau Les Pins Côtes du Roussillon AOP	-	-	22.30 €
Clos Paulilles Collioure AOP	-	-	24.70 €

## LES PLANCHES À PARTAGER

◆ La Charcutière	18.00 €
(Serrano, Chorizo, Fuet Extra, Saucisse ibérique de Murcia, Magret Fumé Maison)	
◆ La Fromagère	19.50 €
(Manchégo, Tomme Catalane, Tomme De Vache Bethmal, Tomme De Chèvre / Brebis)	
◆ La Mixte	20.00 €
(Serrano, Chorizo, Saucisse ibérique de Murcia Manchego, Tomme Catalane, Tomme De Chèvre / Brebis)	

N'hésitez pas à consulter  
la carte des cocktails de saison !

