



Nos Entrées et Salades

- Velouté ou potage du moment. 6,00 €
- Pissaladière aux anchois. 6,00 €
- Assiette de charcuteries locales. 9,00 €
- Médillons de foie gras au Banyuls,
toast de pain aux céréales et réduction Banyuls. 15,00 €
- Salade chicken. Entrée 8,50 € Plat 17,00 €
(Poulet pané aux céréales soufflées, oignons frits, croûtons, copeaux de parmesan et sauce césar)
- Salade océane. Entrée 9,00 € Plat 18,00 €
(Saumon fumé, gambas, avocat, pamplemousse, oignons frits, sésame et wakamé)

Assiette du golfeur 22,00 €

Salade, tomates, croûtons, oignons, magret fumé maison, gésiers,
toast de foie gras, magret grillé, pommes grenaille.



Nos Plats

- Salade chicken. 17,00 €
(Poulet pané aux céréales soufflées, oignons frits, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César)
- Salade océane. 18,00 €
(Saumon fumé, gambas, avocat, pamplemousse, oignons frits, sésame et wakamé)
- Conchiglioni aux gambas, sauce crustacés crémée. 17,00 €
- Wok de légumes et nouilles chinoises aux parfums d'Asie. 14,00 €
(Citronnelle, gingembre, sauce soja et huile de sésame)
- Burger ou cheeseburger du chef. 18,00 €
(Steak haché 180g, salade, tomates, oignons, sauce barbecue)
- Joue de porc à la bière et au miel, écrasée de pommes de terre. 15,00 €
- Pièce du boucher, son jus à moelle. Selon pièce.
- Calamars à la planxa en persillade, riz pilaf. 17,00 €
- Filet de poisson à la plancha, compotée de fenouil et riz pilaf. Selon arrivage.
- Croque-monsieur ou madame. 12,00 €
- Omelette nature, jambon blanc, emmental ou champignons. 13,00 €



Mes Desserts

- | | |
|--|---------------|
| <i>-Coupe de fromage blanc et son coulis de fruits.</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>-Crème catalane.</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>-Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace artisanale.</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>-Baba au rhum et ananas mariné au poivre de Sichuan.</i> | <i>8,00 €</i> |
| <i>-Mille-feuille de pain d'épices, pommes confites façon tatin, glace yaourt.</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>-Tartelette chocolat praliné.</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>-Café gourmand.</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>-Assiette de fromages.</i> | <i>9,00 €</i> |

Composez votre coupe avec notre carte de glaces artisanales.

Menu enfant 12,00 €

Servi avec une boisson : sirop à l'eau, coca cola, orangina ou ice-tea.

Plats : burger, nuggets, steack haché ou jambon blanc, frites maison et salade.

Dessert : une boule de glace au choix avec chantilly, fromage blanc ou crème catalane.

Carte des vins

Rosé

Vallée du Rhône Cellier de Chartreux « la nuit tous les chats sont gris ». (Grenache)	20,00 €
Collioure cave l'Abbé Rous, « Cuvée des Peintres ». (Grenache)	23,00 €
Pays d'Oc, Domaine Gérard Bertrand le « Gris Blanc ». (Grenache)	25,00 €
Pays des côtes Catalanes, Domaine de Vezian « le Séduction ». (Cabernet, Grenache)	29,00 €
Hérault château Puech-haut « Prestige ». (Cinsault et Grenache)	37,00 €
Pays d'Oc, Domaine de Fondieille. Verre 3,50 € ; ¼ 4,50 € ; ½ 8,00 € ; litre 14,00 €	

Blanc

Collioure, Cave de l'Abbé Rous, « La cuvée des Peintres ». ½ <i>btl</i> (Grenache gris, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino)	19,00 €
Vallée du Rhône cellier de Chartreux « Origine ». (Chardonnais)	23,00 €
Côtes du Roussillon, Mas Christine « Le Grill ». (Macabeu et Vermentino)	25,00 €
Esp. côtes catalanes, Domaine de la Meunerie « L'impromptu ». (Chardonnais et Grenache)	34,00 €
Domaine de l'Architecte « Grand Large ». (Grenache blanc et Grenache gris)	37,00 €
Côtes du Roussillon, la Préceptorie « Terre nouvelle ». (Grenache gris)	40,00 €
Pays de la Loire Sancerre, Domaine de la Châtellenie. (Sauvignon blanc)	51,00 €
Pays d'Oc, Domaine de Fondieille. Verre 3,50 € ; ¼ 4,50 € ; ½ 8,00 € ; litre 14,00 €	

Carte des vins

Rouge

Collioure, Cave de l'Abbé Rouss, « La curée des Peintres ». ½ btl (Grenache, Carignan)	19,00 €
Bordeaux, côtes de Castillon « Château la Pierrière ». (Merlot)	23,00 €
Corbières Château Ollieux Romanis « classique ». (Carignan, Grenache et Syrah)	26,00 €
Pays des côtes Catalanes, Domaine de Vezian « le Séduction ». (Carignan, Cabernet)	29,00 €
Fitou Bertrand Bergé « l'Origine ». (Carignan et Grenache noir)	32,00 €
Domaine de l'architecte aux Coings sauvages. (Syrah)	36,00 €
Op Collioure, Domaine Cazes clos des Paulilles. (Syrah, Grenache et Mourvèdre)	38,00 €
Côtes du Roussillon, Domaine de la meunerie Caruso. (Grenache, Syrah et Carignan)	38,00 €
Bourgogne domaine Brun. (Pinot noir)	42,00 €
Côtes du Rhône, Crozes Hermitage granite et galets. (Syrah)	56,00 €
Pays d'Oc, Domaine de Fondvieille. Verre 3,50 € ; ¼ 4,50 € ; ½ 8,00 € ; litre 14,00 €	

Champagnes et Cava

Raimat cava brut (Chardonnais).	50,00 €
Charpentier tradition brut (Pinot Meunier).	70,00 €
Philipponnat royale réserve brut (Pinot noir, Chardonnais et Meunier).	90,00 €