



# ENTRÉES



Beignets de Calamars et aioli	9.50€
Assortiment de la mer Seiche, beignets de calamars, éperlans	14.90€
Tartare de St Jacques au citron vert	14.50€
Petite friture d'éperlans	8.50€
Carpaccio de bœuf Charolais~VBF~ avec pesto, câprons et parmesan	10.90€
Carpaccio + Burrata crémeuse	16.90€
Gaspacho Andalou	8.50€
Soupe de tomates froide, croutons et dés de concombres	
Camembert au four avec salade	9.50€
Camembert + charcuterie	14.50€
Tacos pulled pork (2pièces) (galettes de blé garnies d'effiloché de porc, guacamole, crème, Sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu)	11.90€

## Accompagnements en supplément

Frites ou Légumes 3.50 €

Frites + cheddar fondu et  
oignons frits 6€



\* : VBF : Viande Bovine Française  
\*\* : Filet de poulet panés hallal

## Nos Poke Bowl

Crudités sur un lit de riz, sauce sésame/soja/ponzu

Le Végétarien 13.50€

Le Saumon 16.90€

Le Crispy Chicken\*\* 15.90€

Le mixte (saumon, chicken\*\*) 17.90€



## Salades

**Avocado Toast** 14.90€  
Tartine de pain italien garnie d'avocat, de saumon mariné maison  
et crème à l'aneth

**Buddha Bowl** 14.50€  
Quinoa, légumes cuits et crus, pois chiches marinés, hummus maison  
vinaigrette orientale

**Assiette Italienne** 17.90€  
Burrata crémeuse, roquette, tomates, pesto au basilic,  
Melon, Jambon serrano

**Salade Cabécou** 15.90€  
Toasts de chèvre chaud au miel sur, fruits secs, pancetta artisanale grillée

**Salade César** 16.90€  
Poulet croustillant\*\*, œuf, parmesan, oignons frits, croutons, sauce césar

C'est  
Nouveau !

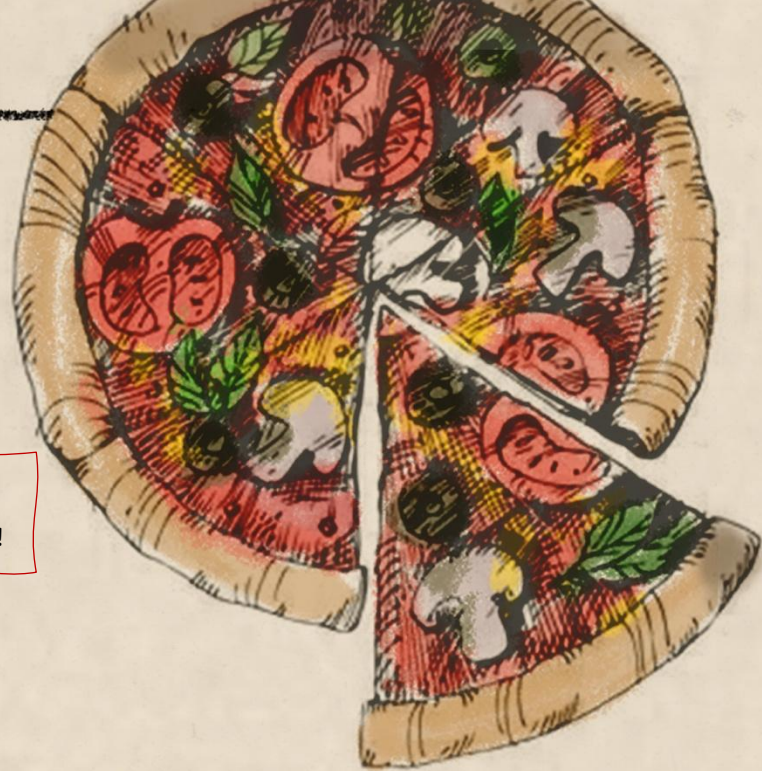


Également à emporter !



# PIZZAS

Pâte maison à base de farine Italienne  
Fromage : Mozzarella et Emmental



## Nouveau !!! La Pizza du moment

Renseignez vous auprès de notre équipe de salle !

Supplément viande ou fromage 2.50€

Supplément œuf ou autre ingrédient 1€

Base blanche 0.50 €

Parisienne Tomate, jambon, fromage	12.90€
Reine Tomate, jambon, champignons, fromage	13.50€
Quatre saisons (végétarienne) Tomate, poivrons, champignons, tomates fraîches, oignons, aubergines grillées, fromage, roquette	13.50€
Palerme Tomate, chorizo, oignons, œuf, fromage	14.50€
La Burger (notre burger texan en pizza) Tomate, sauce barbecue, viande hachée, cornichons, pancetta, tomates fraîches, oignons, cheddar, fromage	16.00€
Mexicaine 🌶️ Tomate, chorizo, oignons, viande hachée, maïs, poivrons, piments Jalapeños, sauce salsa, fromage	16.00€
Stacciatì Tomate, Tomates fraîches, pesto, fromage – et après cuisson- : buratta crémeuse, jambon Serrano, roquette, trait de crème de vinaigre balsamique	17.90€
Parmigiana Tomate, aubergines grillées, fromage, parmesan, Jambon serrano, roquette	14.50€
Savoyarde Base crème, reblochon, oignons, lardons, fromage	15.90€
Yucatan Tomate, poulet mariné, poivrons, oignons, crème fraîche fromage	14.90€
Carnivore Tomate, poulet, chorizo Pancetta, viande hachée, oignons, fromage	15.90€
Chèvre Miel Tomate, chèvre, miel, fromage	14.50€
Quatre fromages Tomate, chèvre, roquefort, reblochon, emmental	16.50€

## Menu COUSCOUS

24.50€

Tous les Vendredi Soir et Samedi

Midi

(Sauf pendant l'été)

Couscous Maison à l'agneau

Et merguez Artisanales

\*\*\*

Tarte, Île flottante, Mousse au

Chocolat, Salade de fruits

Pana cotta, ou Glace



# PLATS

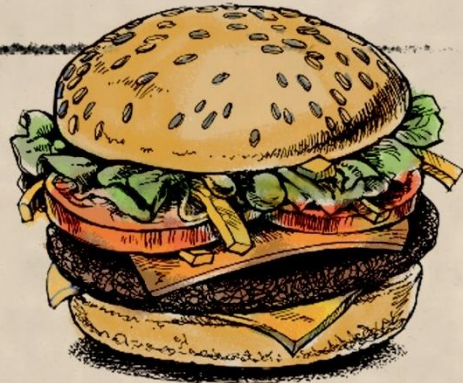
## Côté Terre au grill

Brochette de poulet marinée sauce exotique	16.90€
Magret entier (330g env.) sauce au choix	24.50€
Entrecôte (330g env.) sauce au choix	24.50€
Pluma de Porc (250g) sauce au choix	16.90€

## Nos tartares Bœuf charolais au couteau VBF\*

(180g)-Servis avec salade et frites-

-Classique préparé ou non	16.90€
-Double XL préparé ou non	26.50€
-Mi-cuit déjà préparé et légèrement cuit	16.90€
-Italien (parmesan, tomates séchées, pesto, câpres)	18.50€
-Thaï (soja, sésame, menthe, coriandre, gingembre)	18.50€
Double Carpaccio de Bœuf charolais avec pesto, câprons et parmesan (+ Burrata 25.90€)	19.90€



La plupart de nos viandes sont sélectionnées avec soin par la Maison QUASCH à perpignan



Tous nos plats sont servis avec Frites ou Salade ou Légumes/féculeux.

Sauces maison au choix : Exotique, poivre, roquefort

Supplément cheddar fondu et oignons Crispy sur vos frites 2.50€

**Tacos pulled pork** 16.90€ (3pièces + frites) galettes de blé garnies d'effiloché de porc, guacamole, crème, sauce salsa, oignons pickles, maïs, cheddar fondu

## Burgers Maison Avec viande hachée de bœuf fraîche -VBF\*-Occitanie

18.90€ 100% Race à viande -170g- Pain artisanal

Supplément Nappage Cheddar + oignons crispy sur les frites ou le burger : 2.50€

**Burger Source** : Bœuf grillé, salade, tomates, oignons confits, cheddar fondu, sauce tartare

**Burger Texan** : Bœuf grillé, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue.

**Chicken Burger** : Poulet pané, salade, tomate, oignons confits, cheddar fondu, sauce tartare

**Pulled pork Burger** : Emincé de porc mariné façon barbecue, pancetta grillée, salade, tomates, oignons confits cheddar fondu sauce Barbecue

Option Double steak 25€

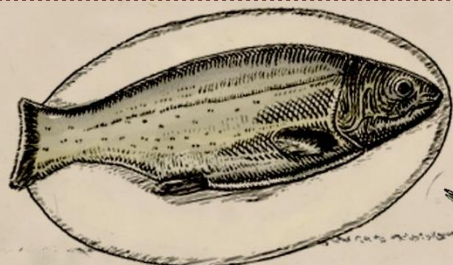
## Spécialité

Panier du pêcheur  
56.90€ (2 personnes)

Assortiment de poissons, poulpe, seiches et éperlans servi dans un grand panier à partager avec accompagnements et différentes sauces

## Côté Mer à la plancha

Filet de Merlu à l'Aïoli chaud	16.90€
Filet de Loup à l'huile vierge	17.90€
Thon sauce thaï et sésame ou persillade	17.90€
Seiches et chorizo condiment chimichourri	17.50€
Seiches grillée en persillade	16.90€
Tentacule de poulpe condiment chimichourri	21.90€
Parsillade de Poissons en persillade (poissons, Poulpe, seiche, éperlans)	28.50€



## Formules Midi

Entrée/Plat OU Plat/dessert  
Du Lundi au Vendredi hors fériés

Le prix formule varie  
en fonction du plat

Entrée du moment **ou** Beignets de Calamars **ou**  
Gaspacho andalou **ou** Friture d'éperlans **ou**  
carpaccio de courgette et fêta au pesto

**ou**

Desserts

(tarte aux pommes **ou** salade de fruits **ou**  
mousse au chocolat **ou** glace 2 boules **ou** île  
flottante **ou** pana cotta **ou** fromage blanc)

\*\*\*\*

Plat du jour

**ou**

Pizza Reine ou 4 Saisons

**ou**

Brochette Poulet sauce exotique

**ou**

Pluma de porc grillée

**ou**

Seiches à la plancha en persillade

**ou**

Filet de merlu à l'aïoli chaud

17.50€

19.90€

Plat du jour seul 14.90 €  
(les midis en semaine)

## Menu Enfant 9.90€

(-10ans) avec surprise

Pizza Bambino **ou** Steak  
haché\* **ou** Filets de Poulet  
crispy\* **ou** Jambon blanc  
supérieur\*

(\*Servi avec frites ou légumes)

\*\*\*\*

Glace ou fromage blanc



Tout changement dans les menus  
entraînera un supplément

# Menu

37.90 €

Choix parmi toutes les entrées  
**ou** salades

\*\*\*\*

Thon façon Thai

**ou**

Seiches et chorizo chimichourri

**ou**

Entrecôte grillée

**ou**

Filet de Loup huile vierge

**ou**

Magret entier Grillé

\*\*\*\*

Desserts au choix

28.90€

Friture d'éperlans

**ou**

Gaspacho andalou

**ou**

Beignets de Calamars

**ou**

Salade Cabécou

\*\*\*\*

Filet de Merlu à l'aïoli chaud

**ou**

Tartare de Bœuf Charolais

**ou**

Seiches en persillade

**ou**

Pluma de porc grillée

**ou**

Brochette de Poulet sauce  
exotique

\*\*\*\*

île flottante **ou** glace 2 boules **ou**  
mousse au chocolat **ou** pana  
cotta **ou** tarte aux pommes **ou**  
salade de fruits **ou** fromage blanc

# Desserts

Salade de fruits  
Mousse au chocolat  
Tarte aux pommes  
Île flottante  
Pana Cotta coulis au choix

5.90€

Fromage Blanc au sucre 4.50€  
+ coulis ou crème de marron 5.00€

Crème brûlée  
Mystère coulis au choix  
Nougat glacé coulis au choix  
Moelleux Chocolat

7.00€

Tarte Joséphine  
(Tarte pommes+ chantilly,  
Coulis caramel, glace vanille)  
Banoffee (banane, spéculoos, chantilly  
glace caramel, coulis caramel beurre salé)  
Brioche façon pain perdu  
(+glace vanille et caramel beurre salé)  
Moelleux Chocolat gourmand  
(+chantilly, crème anglaise et glace vanille)

8.00€

Coupes glacées 8.10€



Irish /Rhum  
Coffee  
7.90 €

Café/Thé  
Gourmand  
8.50€

## Parfums:

Vanille, café, chocolat,  
caramel, citron, mangue,  
rhum-raisins, spéculoos,  
coco, marron, menthe-  
chocolat, fraise

## Coulis:

Chocolat, caramel, fruits  
rouges, café, caramel salé

**La Spéculoos** (glace spéculoos, vanille, spéculoos en morceau coulis caramel beurre salé, chantilly)

**L'Ardéchoise** (glace vanille et marron, crème de marrons, chantilly)

**L'exotique** (glace mangue et coco, morceaux d'ananas, coulis fruits rouges, coco râpée, chantilly)

**Banana Split** (glace vanille, fraise, Chocolat, coulis chocolat, banane chantilly)

**La Bounty** (glace coco, coulis chocolat, coco râpée chantilly)

**Dame Blanche** (glace vanille, coulis chocolat, chantilly)

**La Snikers** (glace chocolat, vanille et caramel, coulis caramel beurre salé et chocolat, cacahuètes) **Nouveau!**

Nos liégeois : **Chocolat, Café ou Caramel** + glace vanille, coulis et chantilly

Coupes glacées avec alcool 9.10€

**Martiniquaise** (glace Rhum-raisins, rhum brun, chantilly, morceaux d'ananas)

**La Glaciale** (glace menthe chocolat, Peppermint)

**Colonel** (glace citron, vodka)

