

### Les Huîtres

Huîtres N°3 du Cap Blanc à Leucate  
Pain au seigle et beurre salé, vinaigre de Banyuls

Par 6 : 15€

Par 9 : 20€

Par 12 : 25€

### L'Anchois

Anchois vinaigrés - maison Desclaux à Collioure  
Compotée de légumes de saison - chèvre frais - chips de pain à l'ail

22€

### Le Rouget

Filet de rouget mariné au citron et cuit au four - servi froid  
Poireau et pomme de terre en vinaigrette - Crème de radis noir - Caviar de hareng

21€

### Les Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques grillées - Crème Dubarry - Poitrine de porc fumée  
Noisettes concassées - Huile de noisette

25€

### Le Foie Gras

Terrine de Foie Gras de canard du Quercy au pain d'épices  
Chutney de poires aux amandes

23€

### La Paleta de Bellota

Assiette de paleta de Bellota Pata Negra Ibérique 28 mois d'affinage  
Pain de cristal à la tomate - huile d'olive bio de Corneilla Del Vercol

29€

### Les Gambas

Croustillant de gambas et Cecina de bœuf  
Salade d'endive carmine - avocat - caramel d'orange

24€

### L'Œuf

Œuf de plein air cuit mollet  
Velouté de champignons et trompettes de la mort - Panais confit

19€

### Les Ravioles

Ravioles farcies d'une compotée de potimarron et chèvre frais  
Graines de courge - Copeaux de parmesan

19€

## Les Poissons

---

### La Parillade

Assortiment de poissons grillés selon l'arrivage  
Fondant de pomme de terre en croute d'aioli – crousti d'oignon rouge gratiné  
Jus réduit de poissons de roche  
Avec ½ homard : +20€      Avec homard entier : +35€

36€

### La Lotte

Queue de lotte poêlée - coulis de carotte au chorizo Ibérique  
Compotée de choux frisé au carvi - Pommes Anna

32€

### Le Turbot

Filet de turbot cuit façon meunière  
Mousseline de pois chiches à la purée d'amande blanche

35€

## Le Vivier

---

### Le Homard

Grillé à la planxa (400/600g environ)

59€

### La Langouste rouge

Grillée à la planxa (300/400g environ)  
*(Disponible sur commande 48h à l'avance, renseignez-vous auprès de votre serveur)*

*prix selon marché*

## Les Viandes

---

### Le Bœuf

Médaille de bœuf saisi minute  
Crumble salé de champignons au parmesan et jeunes pousses d'épinard  
Sauce au vin rouge de Collioure comme un bourguignon - mousseline de salsifis

32€

### L'Agneau Catalan

Carré de Xaï en croûte d'herbes - rôti au four  
Sauce moutarde au thym de Saillagouse - Pomme pont neuf de semoule et légumes glacés

35€

**Origine des viandes : France**

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

### Le Plateau

Fromages affinés – de la fromagerie du Mas à Cabestany

16€

---

## Les Desserts

Afin de limiter votre attente  
Nous vous invitons à passer commande de votre dessert dès le début de votre repas

### Noix et Truffe

Tartelette aux noix - miel - cannelle - glace truffe

14€

### Pomme et Marron

Entremet à la mousse de marron et marrons confits  
Compotée de pommes caramélisées - Sorbet pomme cidrée

14€

### Chocolat et Fruit de la passion

Galet au chocolat noir - cœur passion - sorbet passion  
Croustillant praliné - spéculoos

14€

### Café et Réglisse

Indulgent au café - crème anglaise à la réglisse  
Croquant aux amandes effilées

14€

---

## Les Coupes Glacées

### Le Champagne

Sorbet champagne arrosé de champagne

12€

### Le Banyuls

Sorbet Banyuls arrosé de Banyuls

12€

### Le Citron

Sorbet citron arrosé de Limoncello

12€

Mise en bouche

~~~

**Le Rouget**

Filet de rouget mariné au citron et cuit au four - servi froid  
Poireau et pomme de terre en vinaigrette - Crème de radis noir - Caviar de hareng

Ou

**Le Foie Gras**

Terrine de Foie Gras de canard du Quercy au pain d'épices  
Chutney de poires aux amandes

~~~

**La Lotte**

Queue de lotte poêlée - coulis de carotte au chorizo Ibérique  
Compotée de choux frisé au carvi - Pommes Anna

Ou

**Le Bœuf**

Médaille de bœuf saisi minute  
Crumble salé de champignons au parmesan et jeunes pousses d'épinard  
Sauce au vin rouge de Collioure comme un bourguignon - mousseline de salsifis

~~~

**L'assiette de fromages** (+10€)

Assortiment de fromages - Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert** (+10€)

Sorbet Banyuls arrosé de Banyuls

~~~

**Pomme et Marron**

Entremet à la mousse de marron et marrons confits  
Compotée de pommes caramélisées - Sorbet pomme cidrée

Ou

**Chocolat et Fruit de la passion**

Galet au chocolat noir - cœur passion - sorbet passion  
Croustillant praliné - spéculoos

**39€**

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil



Mise en bouche

~~~

**L'Œuf**

Œuf de plein air cuit mollet  
Velouté de champignons et trompettes de la mort - Panais confit

~~~

**Les Ravioles**

Ravioles farcies d'une compotée de potimarron et chèvre frais  
Graines de courge - Copeaux de parmesan

~~~

**L'assiette de fromages**

Assortiment de fromages - Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert**

Sorbet Citron arrosé de Limoncello

~~~

**Noix et Truffe**

Tartelette aux noix - miel - cannelle - glace truffe

**39€**

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Mise en bouche

~~~~

**Les Saint-Jacques**

Noix de Saint-Jacques grillées - Crème Dubarry - Poitrine de porc fumée  
Noisettes concassées - Huile de noisette

Ou

**Les Gambas**

Croustillant de gambas et Cecina de bœuf  
Salade d'endive carmine - avocat - caramel d'orange

~~~~

**La Parillade**

Assortiment de poissons grillés selon l'arrivage  
Fondant de pomme de terre en croute d'aïoli – crousti d'oignon rouge gratiné  
Jus réduit de poissons de roche

Avec ½ homard : +20€

Avec homard entier : +35€

Ou

**L'Agneau Catalan**

Carré de Xaï en croûte d'herbes - rôti au four  
Sauce moutarde au thym de Saillagouse - Pomme pont neuf de semoule et légumes glacés

~~~~

**L'assiette de fromages**

Assortiment de fromages  
Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert**

Sorbet Champagne arrosé de champagne

~~~~

**Dessert au choix à la carte**

**59€**

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

## Menu **Bacchus & Neptune**

Notre Chef vous propose un menu dégustation  
En accord avec une sélection de vins

### **Entrée - poisson - viande - fromage et dessert Au choix à la carte \***

**99€**

\* Pour le Homard : 1 demi homard par personne  
Homard entier : +19€ par personne

## Menu **Petit Gastronom**

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Bruschetta de jambon Serrano

~~~

Filet de viande **ou** Filet de poisson  
Avec frites maison **ou** pâtes  
et légumes de saison

~~~

Glace/Sorbet  
**Ou**  
Brownie aux éclats de noisettes

Entrée/Plat **Ou** Plat/dessert **15€**  
Entrée / plat / dessert **19€**

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Notre chef, maitre restaurateur et membre du collège culinaire de France, ainsi que son équipe, vous proposent une carte renouvelée à chaque saison et élaborée uniquement à partir de produits frais... Notre cuisine met à l'honneur notre région et notre terroir...

**Les Anchois** : Maison Desclaux - Collioure

**Le Pain** : Boulangerie artisanale du faubourg La Guyoche - Collioure

**L'Huile d'Olive** : Maison Jonquères d'Oriola - Corneilla Del Vercol

**Le Vinaigre de Banyuls** : Le Cellier des Dominicains - Collioure

**Les Viandes et la charcuterie** : Maison Guasch - Perpignan

**La Charcuterie ibérique** : Maison Iberiano - Trouillas

**Le Foie Gras de canard** : IGP du sud-ouest « La Quercynoise »

**Le Safran** : safran des Aspres cultivé par Laurent Duval

**Le Fromage** : fromagerie du Mas - Cabestany

**Les Fruits et Légumes** : Illiberis - Perpignan

**Les Herbes** : domaine des herbiers - Palau Del Vidre

**Les Poissons et Coquillages** : Mericq - Perpignan

Gavinaud Marée Service - Perpignan

Puignau - Espagne

**Les Huîtres** : Les Oranges de la mer - Leucate

**Les Œufs** : poules élevées en plein air - Roussillon

**Les Chocolats** : Maison CEMOI - Perpignan

**Les Glaces et sorbets** artisanaux de la compagnie des desserts - Lézignan-Corbières

**La Moutarde** : Moutarderie artisanale la légende de Pyrène - Saillagouse

**Les Champignons** : Maison Vialade - Perpignan

Sans oublier nos vins... exclusivement du département !



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**



Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil