



Toute l'équipe vous souhaite la bienvenue et un bon appétit!

DÉPART

ENTRÉES

SAUMON EN DEUX FAÇONS 17€

Tartare et rillettes de saumon

* poisson, huile d'olive, lactose

SALADE CROUSTILLANTE 16€

Fromage de chèvre, tomates séchées, feuille de brick, miel, salade verte

* huile d'olive, lactose, gluten

SALADE FRAICHEUR 16€

Tomates, salade, burrata, pignons de pain, olives

* peut contenir des traces de sulfites, lactose, huile d'olive

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DU CRAPAHUTEUR 25€

Assortiment de charcuteries et fromages

* peut contenir des traces de sulfites, lactose, gluten

PLANCHE DE SERRANO 17€

Jambon Serrano et pain tomate

* peut contenir des traces de sulfites, gluten, huile d'olive

PLANCHE DE CHARCUTERIES 22€

Saucisson, chorizo, Serrano, boudin noir et blanc, bull catalan

* peut contenir des traces de sulfites, gluten

FROMAGES

CAMEMBERT RÔTI 23€

Camembert entier (250gr), jambon blanc, Serrano, ventrèche, saucisson, chorizo, pommes de terre et salade verte

* lactose, peut contenir des traces de sulfites, huile d'olive

CHÈVRE DORÉ 23€

À LA MOUTARDE ET MIEL

Jambon blanc, Serrano, ventrèche, saucisson, chorizo, pommes de terre et salade verte

* lactose, peut contenir des traces de sulfites, huile d'olive

PLATS

ENTRECÔTE GRILLÉE 26€

Accompagnée de frites.

Sauce maison au choix: aioli, roquefort ou poivre

* gluten, huile d'olive, oeuf, lactose

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF 20€

Sauce Chimichurri (oignons rouges, ail, coriandre, vinaigre de vin, piment rouge et huile de tournesol), potatoes et légumes

* huile d'olive

MAGRET DE CANARD 27€

Voile de framboises, petits légumes.

* huile d'olive, gluten, fruits rouges

BOUDIN CATALAN GRILLÉ 23€

Pomme au four, écrasé de pommes de terre

* huile d'olive, fruits à coque, peut contenir des traces de sulfites

JOUE DE PORC GRATINÉE À L'AÏOLI 17€

Frites et salade

* huile d'olive, gluten, oeuf

BALLOTINE DE VOLAILLE 20€

FAÇON CAPRESE

Escalope de volaille, mozzarella, basilic, tomates séchées, coulis de poivrons et linguines

* lactose, huile d'olive, gluten

BURGER DU CRAPAHUTEUR 17€

Steack du boucher 150gr, sauce roquefort, salade, oignons frits, bacon, tomme catalane, tomate et potatoes

* lactose, gluten

BURGER AU POULET 17€

Filet de poulet, sauce tartare, salade, oignons frits, tomme catalane, tomate et potatoes

* lactose, gluten

BURGER DE CANARD 17€

Sauce barbecue, paillason de pommes de terre, salade, tomates, oignons frits, tomme catalane

* lactose, gluten

TARTARES

TARTARE DU CRAPAHUTEUR 18€

Tartare de Boeuf au couteau, préparé à notre goût

* lactose, gluten, huile d'olive, oeuf

TARTARE VIETNAMIEN 18€

Tartare de Boeuf au couteau mariné au soja, coriandre, huile de sésame, gingembre, ail et citronnelle

* soja

POISSONS

SAUMON LAQUÉ 25€

Laqué au miso doux

sur son écrasé de patates douces aux épices.

* poisson, huile d'olive, peut contenir des traces de sulfites, lactose, sésame

LINGUINES AUX GAMBAS 22€

Soja et petits légumes

* gluten, crustacés, huile d'olive, soja, sésame

DESSERTS

FRAISE MELBA 12€

Fraises, gaspacho de fraise et glace vanille

* lactose, gluten, oeuf

CHEESECAKE CITRONNÉ 10€

Coeur de fruits rouges

* lactose, gluten, oeuf, fruits à coque, fruits rouges

GASPACHO DE FRUITS DU MOMENT 8€

Glace vanille et sa tuile au pralin

* lactose, fruits à coque, gluten, oeuf

SABLÉ CRÈME VANILLÉE 9€

Et fruits de saison

* lactose, oeuf, fruits à coque, gluten

CRÈME CATALANE AUX AGRUMES 8€

* lactose, oeuf

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9€

Tuile aux amandes

* lactose, fruits à coque, gluten, oeuf

SALADE DE FRUITS FRAIS 8€

MEL I MATO 7€

Mato, miel et fruits secs

* lactose, fruits à coque

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

Douceurs du moment

* gluten, lactose, fruits à coque, oeuf

MENU ENFANT 11€

STEAK HACHÉ ou FINGERS DE POULET

Frites ou Linguines

GLACE 1 BOULE

* huile d'olive, oeuf, gluten, lactose

PLATS VÉGÉTARIENS

CAMEMBERT RÔTI VÉGÉTARIEN 20€

Camembert au lait de vache ou Fromage de chèvre

au four, légumes poellés, pommes de terre

et salade verte

* lactose, huile d'olive

LINGUINES AUX LÉGUMES 15€

* gluten, huile d'olive, soja

GLACES

LA ROUSSILLONNAISE 9€

Glace cerise, glace rousquille et cerises Amarena

* lactose, gluten

NOS TROIS LIÉGEOIS 9€

Chocolat, café ou caramel

* lactose

COUPE BANOFFEE 9€

Bananes, caramel beurre salé, cookies, chantilly

* lactose, gluten

COUPE COLONEL 9€

Sorbet citron et Vodka

* lactose

PIÑA COLADA GLAÇÉE 9€

Glace coco, glace fruit de la passion,

jus d'ananas, rhum blanc et chantilly

* lactose, gluten

DEUX BOULES DE GLACE 5€

Vanille, café, chocolat, pistache, caramel,

rhum raisins, fraise, citron, citron vert,

framboise, passion, coco, cerise, rousquille

* lactose

SUPPLÉMENT CHOCOLAT/CHANTILLY 1.5€
BOULE SUPPLÉMENTAIRE 2.5€

BOISSONS ET VINS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS 3.50€

Coca, Schweppes Nature ou Agrumes, Ice Tea, Sprite, Perrier, Orangina, Coca Zero

JUS DE FRUITS 3.50€

Ananas, Pomme, Tomate, Orange, Pêche, Abricot

BIÈRE SANS ALCOOL 3.50€

LES EAUX

VITTEL 50CL 4€ 1L 6€

BADOIT ou SAN PELLEGRINO 4€ 6€

LES APÉRITIFS D'ICI

MUSCAT 4€

MUSCAT AMBRÉ ou BANYULS ou BYRRH 5€

LES BIÈRES

PRESSION, 25CL 3€

HEINEKEN, 25CL 3€

HOEGAARDEN BLANCHE ou ROSÉE, 25CL 3.50€

PELFORTH BLONDE ou BRUNE, 25CL 3.50€

DESPERADOS, 33CL 5€

BIÈRE LOCALE, 33CL 6€

LES COCKTAILS

LA SANGRIA 5€ 1L 15€

LE MOJITO 10€

Rhum, jus de citron, eau pétillante, menthe, sucre de canne

LE GIN TONIC 10€

Gin, Schweppes Tonic, tranche de citron

L'APEROL SPRITZ 10€

Apérol, vin pétillant, eau gazéifiée, tranche d'orange

LE MALIBU SUNRISE 10€

Malibu coco, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

LE VIRGIN MOJITO 6€

Jus de citron, eau pétillante, menthe, sucre de canne

COCO SUNRISE 6€

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, grenadine

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

RICARD ou PASTIS 3€

MARTINI ou SUZE 5€

KIR CASSIS ou FRAMBOISE ou MÛRE 4€

ALCOOL FORT 5€

LIQUEUR 5€

LES VINS EN PICHET

LE VERRE (rouge, rosé, blanc) 3€

LE QUART 25CL (rouge, rosé, blanc) 4€

LE DEMI 50CL (rouge, rosé, blanc) 7€

LE LITRE 1L (rouge, rosé, blanc) 10€

LES VINS ROUGES

COLLIOURE MATISSE 50CL 18€ 75CL 25€

Le Dominicain AOP Collioure

CHÂTEAU MONTNER PREMIUM 25€

Vignerons des Côtes de l'Agly AOC Côtes du Roussillon Villages

FITOU ORIGINES 24€

Domaine Bertrand-Bergé AOP Fitou

LA CANAILLE 21€

Jonquères d'Oriola Vignobles AOC Côtes du Roussillon Villages

LA BALMIÈRE 22€

Domaine de La Balmière AOC Côtes du Roussillon Villages Latour de France

ROC GRIS 24€

Vignerons de Tautavel Vingrau AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

LES VINS ROSÉS

LES PINÉDES 50CL 15€ 75CL

Château de Marmorières AOP Languedoc & La Clape

TERROIS D'ALTITUDE ROSÉ 18€

Terres Plurielles (Vinça) IGP Côtes Catalanes

GRIS-GRIS 22€

Jonquères d'Oriola Vignobles AOC Côtes du Roussillon

LES VINS BLANCS

LES PINÉDES 50CL 15€ 75CL

Château de Marmorières AOP Languedoc & La Clape

TERROIS D'ALTITUDE BLANC 18€

Terres Plurielles (Vinça) IGP Côtes Catalanes

VILLA D'ORIOLA - CHARDONNAY 20€

Jonquères d'Oriola Vignobles IGP Côtes Catalanes

LES BULLES

NOTRE CHAMPAGNE BRUT 75CL 50€

PORTION DE FRITES OU SALADE SUPPLÉMENTAIRE 5€
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 3€ | DOGGY BAG 2€
*ALLERGÈNES | PRIX NETS, SERVICE COMPRIS