



VINS DOUX NATUREL

Ambré	5	
Grenat	5	28

BYRRH	4	
-------	---	--

MUSCAT DE RIVESALTES		
Domaine Comelade	4	

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop menthe • citron • grenadine	2	
-----------------------------------	---	--

Eau plate Sémillante Milles • 1L	2	
----------------------------------	---	--

Eau pétillante		
San Pellegrino • 0,5L ou 1L	2 ou 3	

Jus de fruits Si bio • bouteille 25 cl	4	
raisin rouge • raisin blanc • abricot •		
pêche jaune • pêche blanche •		
pomme & poire		

BIÈRES

Brasserie l'Alzina • bouteille 33 cl	4	
blonde 5° • blanche 5° • brune 6°		
ambrée 5.5° • IPA 6,2°		

BOISSONS CHAUDES

Café Blasco	1,50	
-------------	------	--

Thé / Infusion	2	
----------------	---	--

ESPERITS

La pulpeuse • 6 cl	5	
--------------------	---	--

La mentheuse • 8 cl	7	
---------------------	---	--

La croqueuse • 4 cl	4	
---------------------	---	--

Rhum, Armagnac,		
-----------------	--	--

Whisky, Gin • 6 cl	10	
--------------------	----	--



20 cl 75 cl

ROUGES

IGP Côtes Catalanes Domaine Bardettis-Villalongue

• L'inattendu	5	14
• L'égoïste		18
• Un reste de racines		18
• La vigne perdue		18
• La trobada		18
• L'esperança		22

Côtes du Roussillon		
Château de Castelnou • Régis Teixido		
• Cuvée Héritage		17
• Cuvée Edmond Bernard		19

Vin de France		
Domaine Bardettis-Villalongue		
• Tanins de gris		17

CARAFE À L'AVEUGLE

Vin de la Région		25
------------------	--	----

ROSÉ

IGP Côtes Catalanes		
Domaine Bardettis-Villalongue		
• L'inattendu	5	14

BLANCS

IGP Côtes Catalanes		
Domaine Bardettis-Villalongue		
• L'inattendu	5	16
• L'esperança		18

PÉTILLANTS

Cava, Blanquette ou Crémant		18
Champagne		40

Dans un cadre typique et reposant, nous vous accueillons en toute simplicité et convivialité pour découvrir notre sélection de vins accompagnés de mets de saison :

les légumes d'Anaïs de Castelnou, de Marie & Francis de Camélas • les chèvres de Sébastien de Caixas • les tommes de Sébastien du marché de Thuir • les charcuteries catalanes de Thibault Gonzalès • les ibériques de Miquel Valenti par Marc Julia • les sardines de La perle des Dieux • La boîte à rousquilles de Thuir • le pain d'Éric de Camélas • Les petits fruits de Jef à Saint André • ...



TAILLADOUS DE CHARCUTERIE

servies avec du pain grillé et du tomaquet

Una mica de tot catalane 20
pa de fetge, carn de parol, pâté de campagne, fouet, dios blanc / noir, saucisson de montagne

Una mica de tot ibérique 20
espatlla de cebo* i bellota**, chorizo, morcon, morcilla, fouet

Pernil de Bellota** jambon 25

Espatlla de Cebo* i Bellota** épaule 20

TAILLADOUS DE FROMAGES

Una mica de tot de fromagets 15
petits chèvres frais, tomme de vache et tomme de brebis

Floc de Manchego, huile d'olive, poivre 15

TAILLADOU MIXTE

Espatlla de Cebo* i Bellota & Manchego i Ovella** 18

LA MER EN BOÎTE

Sardines millésimées • Vendée 12

Boquerones • 15 filets de La Escala 12

Anxovas • 12 filets de La Escala 12

Anxovas • 12 filets de Cantabrie 20

Ventrêche de thon • Cantabrie 16

TOSTADAS

Catalanes 12
pain grillé, poivrons rôtis, anxovas de La Escala, oeuf mimosa, persillade

Chips catalans 13
chorizo et rousté (ventrêche) toastés

Sobrassada 10

Boudin noir catalan 13

Escalivade 10

Chèvre miel 10

ASSIETTES VÉGÉTALES

Gaspacho 7

De temporada 15
pois chiches au cumin, haricots blancs, oignons, persillade, pickles de courgette, escalivada, oignon confit, surprise de saison

FINIR EN BEAUTÉ...

Vin gourmand 12
vin doux naturel, pa d'ou, croquant miel et amandes, fruits secs, amandes, noisettes, fruit frais de saison, rousquille

Café gourmand 10

Abricotade 7
sorbet abricot & muscat du cousin

Glaces
sorbet artisanal 7
bâtonnet • cornet 4

* 24 mois d'affinage • ** 36 mois d'affinage

Informations sur les allergènes disponibles sur demande
La composition des produits peut changer.
Prix TTC en euros • Service compris • Nous ne prenons pas la CB