



Menu Découverte

Entrée + plat Ou Plat + dessert à 16 €

Entrée + plat + dessert à 19 €

Moules gratinées à la Nouvelloise

Ou

Foies de volaille confits, caviar d'aubergine, pesto rouge

Ou

Soupe de poissons de roches à la rouille

Filet Mignon de cochon aux algues Noris, jus infusé à la réglisse

Ou

Moules Marinière crémees et Pommes Frites Maison

Glace 2 boules aux choix

Ou

Flan au Caramel comme le faisait ma Grand Mère



Menu des Saveurs Logis

L'assiette de Manon

(Chèvre chaud affiné, poitrine croustillante, pignons et mesclun)

Ou

Soupe de Poissons de Roche à la Rouille

Ou

Assiette de Fruits de mer

(3 huîtres, 3 moules, 3 bulots, 3 crevettes, 1 amande)

ou

Saumon mariné, craquant au pavot, Ricotta aux herbes

Mille feuille de Filets de Loup grillés, escargots mijotés au Corbières

Ou

Crêpinette de Pintadeau, farce duxelles, cèpes et bolets en sauce

Ou

Cannelloni de Gambas aux petits légumes, bisque de crustacés

Brésilien Chocolat Ghana ,griottes ,coulis fruits Rouges

Ou

Paulova aux Châtaignes Confites, sirop d'érable

Ou

Paris Brest Traditionnel, Crème Pralinée

26.50 €



Menu des Gourmets

Assiette de Fruits de mer

(4 huîtres, 4 moules, 4 bulots, 4 crevettes, 2 amande)

Ou

Nougat de foie gras et figues confites de la Montagne Noire, brioche toastée

Ou

Gratiné de fruit de mer façon Thermidor, St Jacques juste escalopée

Pavé de Canard cuit basse température façon Rossini

Ou

Tronçon de Turbot rôti et cuit sur l'arrête, Girolles au Xérès,

mousseux aux cèpes

Tatin aux Pommes Caramélisées, glace Vanille

Ou

Paulova aux Châtaignes Confites, sirop d'érable

Ou

Gourmandise au choix

37,00 €

Fruits de mer et crustacés

<i>Assiette de 6 huitres</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Assiette de 10 crevettes</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Assiette Cote Rêvée</i>	<i>22.00 €</i>
<i>(4 huitres 6 moules 3 crevettes 4 bulots 4 amandes 1 langoustine)</i>	
<i>Le Solitaire</i>	<i>43.00 €</i>
<i>(8 huitres 12 moules 8 crevettes 8 bulots 6 amandes 2 langoustines)</i>	
<i>Le Duo du golfe</i>	<i>67.00 €</i>
<i>(14 huitres 18 moules 10 crevettes 16 bulots 10 amandes 4 langoustines)</i>	



Les Entrées

<i>Soupe de Poissons de Roche à la Rouille</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Foies de volaille confits, caviar d'aubergine, pesto rouge</i>	<i>11.00 €</i>
<i>L'assiette de Manon (Chèvre chaud affiné, poitrine croustillante, pignons et mesclun)</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Saumon mariné, craquant au pavot, ricotta aux herbes</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Salade gourmande au magret fumé maison et foie gras</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Foie gras poêlé aux fèves servi en bocal</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Gratiné de fruits de mer façon Thermidor et St Jacques juste escalopée</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Nougat de foie gras et figues confites de la Montagne Noire , brioche toastée</i>	<i>19.00 €</i>



Nos Moules-frites

<i>Moules à l'Aïoli</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Moules marnières crémees à ma façon</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Moules au Roquefort</i>	<i>16,00 €</i>



Les viandes

<i>Le Med Burger</i> (Steak haché, tomates, cheddar, sauce barbecue)	14.00 €
<i>Le French Burger</i> (Steak haché, tomate, foie gras, poitrine, sauce au poivre)	20.00 €
<i>Steak à cheval</i> (Steak haché, poitrine rôtie, œuf)	15.00 €
<i>Filet Mignon de cochon aux algues Nori, jus infusé à la réglisse</i>	18.00 €
<i>Crêpinette de Pintadeau, farce duxelles, Cèpes et Bolets en sauce</i>	18.00 €
<i>Magret de canard grillé</i>	19.00 €
<i>Magret de canard grillé sauce Roquefort ou Poivre</i>	22.00 €
<i>Magret de canard Rossini</i>	24.00 €
<i>Entrecôte grillée sauce au Poivre ou Roquefort</i>	22.50 €



Les Poissons

<i>Cannelloni de Gambas aux petits légumes, bisque de crustacés</i>	22.00 €
<i>Mille feuille de Filets de Loup grillés, escargots mijotés au Corbières</i>	22.00 €
<i>Fronçon de Turbot rôti et cuit sur l'arrête, Girolles au Xérès, mousseux aux cèpes</i>	26.00 €
<i>Pareillada de Poissons sauvages, Gambas cuites à la plancha</i>	28.00 €

Une note sucrée

Les Coupes glacées

<i>Coupe de glaces (2 boules)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Chocolat ou Café liégeois</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Glace Bounty</i>	<i>7.50€</i>
<i>(1 boule chocolat 1 boule coca , chocolat, chantilly noix de coca râpée)</i>	
<i>Glace Tutti Frutti Melba</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Glace Amarena (2 boules vanille, cerises, liqueur, chantilly)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Glace Mexicaine à la liqueur de café</i>	<i>8.00 €</i>
<i>(1 l café,1 l chocolat, liqueur de café, chantilly)</i>	

Les Gourmandises

<i>Pouss' Café Noisette (1 boule praliné, Baileys, chantilly, 1 expresso)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tatin aux Pommes Caramélisées, glace Vanille</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Pavlova aux Châtaignes Confites, sirop d'érable</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Flan au Caramel comme le faisait ma Grand Mère</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Paris Brest Traditionnel, Crème Pralinée</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Brésilien Chocolat Ghana ,griottes ,coulis fruits Rouges</i>	<i>8.00 €</i>

Les boissons Chaudes

<i>Café ou décaféiné</i>	<i>2.20 €</i>
<i>Thé vert, thé noir ou infusion</i>	<i>3.00€</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>7.00 €</i>

Les apéritifs

Nos Cocktails sans alcool

<i>Apple rose-jus de pomme, Schweppes agrume, grenadine 10cl</i>	6.00 €
<i>Rio-jus d'orange, limonade, grenadine 10cl</i>	6.00 €

Nos Cocktails

<i>Sangria blanche 12 cl</i>	4.00 €
<i>Sangria blanche Royale 12 cl</i>	7.00 €
<i>Americano « maison »</i>	7.00 €
<i>Mojito 10 cl</i>	7.00 €
<i>Pamp'rosé –crème de pamplemousse rosé, Schweppes agrumes</i>	7.00 €
<i>Piña Colada-rhum, lait coco, jus d'ananas 10cl</i>	7.00 €
<i>Spritz (apérol,blanquette de limoux)</i>	7.00 €

Apéritifs et boissons alcoolisées

<i>Pastis 51 ou Ricard 2.5cl</i>	3.00 €
<i>Kir vin blanc cassis ou mûre 10cl</i>	4.00 €
<i>Martini (rouge, blanc ou rosé), Suze, Muscat, Porto 4 cl</i>	4.00 €
<i>Banyuls ou Carthagène 4cl</i>	5.00 €
<i>Kir régional »Blanquette » 10cl</i>	5.00 €
<i>Coupe de champagne 10 cl</i>	9.00 €
<i>Kir Royale Champagne 10cl</i>	9.40 €
<i>Whisky J&B 4 cl</i>	5.50 €
<i>Whisky Ballantine 4cl</i>	6.00 €
<i>Whisky Wild Turkey 8 ans 4 cl</i>	7.00 €
<i>Whisky Jack Daniels 4cl</i>	9.00 €
<i>Whiski Aberlour 10 ans 4cl</i>	9.00 €
<i>Whisky Falisker 10 ans 4 cl</i>	11.00 €

Bières à la pression

<i>Pression 25 cl</i>	3.00 €
<i>Picon pression 25cl</i>	4.00 €

Bières en bouteilles

<i>Pelfort brune ou 1664 ou 1664 blanche 33 cl</i>	5.50 €
<i>Abbaye Leffe blonde 33cl</i>	7.50 €
<i>Bière artisanale « les Fêtes Plates » 33cl</i>	8.00 €

Les boissons

Sodas, Jus de fruits

<i>Sirap à l'eau 25 cl</i>	2.20 €
<i>Orangina ou Schweppes 25cl</i>	3.50 €
<i>Coca ou Sprite 33 cl</i>	3.50 €
<i>Jus de fruit à base de concentré 20cl</i>	3.50 €

Boissons Chaudes

<i>Café ou décaféiné</i>	2.20 €
<i>Thé vert, thé noir ou infusion</i>	3.00 €
<i>Irish coffee</i>	7.00 €

Eaux minérales

<i>Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino 50cl</i>	3.50 €
<i>Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino 1 L</i>	5.50 €

Nos alcools forts –Digestifs

<i>Fine Calvados-Charles de Breuil 3cl</i>	5.50 €
<i>Fine Armagnac-Baron de Casterac 3cl</i>	5.50 €
<i>Calvados Château de Breuil– 15ans 3cl</i>	8.00 €
<i>Alcools blancs Poire Williams, Mirabelle 3cl</i>	6.00 €
<i>Vodka Sobransky 3cl</i>	4.00 €
<i>Malibu, Get 27, Gin, Baileys 3cl</i>	5.50 €

Nos Vins

En bouteilles

Vins Rouges

<i>Corbières – AOP</i>	<i>50 cL</i>	<i>75 cL</i>
<i>Cellier des Demoiselles– St Laurent de la Cabrerisse</i>	<i>15.00 €</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Délicatesse Charles Cros</i>	<i>17.00 €</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Abbaye de Fontfroide</i>		<i>22.00 €</i>
<i>- Cuvée Ocellus</i>		
<i>- Cuvée Deo Gracias</i>		<i>29.00 €</i>
<i>Château La Voulte Gasparets</i>		<i>27.00 €</i>
<i>Beaujolais– AOP</i>		
<i>Brouilly</i>		<i>27.00 €</i>
<i>Morgon</i>		<i>29.00 €</i>
<i>Cabardès- AOP</i>		
<i>Château Parazols-Bertrou</i>		<i>19.00 €</i>
<i>Fitou-AOP</i>		
<i>Domaine Lerys</i>	<i>20.00 €</i>	<i>24.00 €</i>
<i>- Cuvée Prestige</i>		

Vins Rosés

<i>Corbières – AOP</i>	<i>50 cL</i>	<i>75 cL</i>
<i>Fortes Fêtes Charles Cros</i>		<i>17.00 €</i>
<i>Abbaye de Fontfroide</i>		<i>19.00 €</i>
<i>- Cuvée Ocellus</i>		
<i>Cellier des Demoiselles– St Laurent de la Cabrerisse</i>	<i>15.00 €</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Château Saint Estève—Cuvée classique</i>		<i>20.00 €</i>
<i>Château La Voulte Gasparets</i>		<i>23.00 €</i>
<u><i>Vin de Pays d’Oc—J.G.P.</i></u>		
<i>Terre d’Expression—Grenache gris</i>		<i>17.00 €</i>

Vins Blancs

<u>Corbières –AOP</u>	50 cL	75 cL
Fortes Fêtes Charles Cros		17.00 €
Cellier des Demoiselles– St Laurent de la Cabrerisse	15.00 €	19.00 €
Château La Voulte Gasparets		23.00 €
Abbaye de Fontfroide - Cuvée Ocellus		20.00 €
- Cuvée Deo Gracias		29.00 €

Sancerre—AOP

Bouteille de 37.50 cl :

20.00 € 32.00 €

Vin de Pays d'Oc –I.G.P.

Abbaye de Fontfroide -Via Hominis (80% Chardonnay 20% Vermentino)		17.00 €
Chardonnay—Terre d'Expression	14.00 €	17.00 €
Château Saint Estève-Chardonnay		19.00 €

Vin ou verre 4 €

Blanc (Chardonnay) 12 cl | Rosé (Grenache gris) 12cl | Rouge (Délicatesse) 12cl

Vin en pichet Vin de France– Rouge, rosé ou blanc

Pichet 25 cl : 4 € - Pichet 50 cl : 8 €

Champagne

Champagne Veuve Pelletier (bouteille 75cl) 50.00 €

Blanquette et Crémant de Limoux –AOP

Domaine de Fourn »Robert »	37.5 cl	75 cl
Blanquette de Limoux -Brut	15.00 €	25.00 €
Crémant de Limoux -Brut		26.00 €