



Menu Découverte

Servi du lundi au vendredi

Entrée + plat Ou Plat + dessert à 17 €

Entrée + plat + dessert à 20 €

Crostini de Rillettes de Thon du chef , citron Yuzu

Ou

Duo de Bulots et crevettes à l'aioli

Ou

Soupe de poissons de roches à la rouille

Coustellou Charnu au Thym de nos garrigues, jus corsé, Fouetté de Pop corn

Ou

Moules Marinière crémees et Pommes Frites Maison

Glace 2 boules aux choix

Ou

Flan au Caramel de Margaux



Menu des Saveurs Logis

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

Pain de Poissons au pesto, sauce Aurore

Ou

Samoussa de Chèvre affiné, tomate confite, vinaigrette de tapenade

Cabillaud sauce Corbières , grelots et carottes fanes

Ou

Ballotine de Poulet fermier aux crevettes , jus de paëlla

Ou

Filet de Loup ,sauce Arenkha fumé , aux épices Massalé

Bavarois de fraises tagada, coulis de fruits rouges , fraises marinées

Ou

Ananas confit, vanille , crumble coco

Ou

Coupe 2 boules

27.00 €



Menu des Gourmets

Assiette de Fruits de mer

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

Ou

Foie Gras mi-cuit aux Agrumes , Chutney et pains aux céréales

Ou

Huitres chaudes gratinées au vin blanc de Fabrezan

Filet de Bœuf Chateaubriand sauce Madère

Ou

Assortiment de Poissons façon bouillabaisse

Vacherin glacé Gourmand au Chocolat Jivara lactée en fèves de Valrhona

Ou

Tatin aux pommes Caramélisées

Ou

Coupe glacée gourmande

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>Crostini de Rillettes de Thon du chef, citron Yuzu</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Samoussa de Chèvre affiné , tomate confite, vinaigrette de tapenade</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Huitres chaudes gratinées au vin blanc de Fabrezan</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Salade gourmande au magret fumé maison et foie gras</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Foie gras mi-cuit aux Agrumes , Chutney et pain aux céréales</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>L'Occitan Burger</i> (Steak haché, tome des Pyrénées poitrine de cochon sauce fromage)	16.00 €
<i>Le French Burger</i> (Steak haché, tomate, poitrine, foie gras, sauce poivre)	21.00 €
<i>Coustellou charnu au thym jus corsé Fouetté de Pop corn</i>	15.00 €
<i>Ballotine de poulet fermier aux crevettes , jus de paella</i>	18.00 €
<i>Magret de Canard grillé</i>	22.00 €
<i>Magret de Canard sauce Roquefort ou au Poivre</i>	24.00 €
<i>Magret de Canard Rossini</i>	27.00 €
<i>Entrecôte grillée sauce au Poivre ou Roquefort</i>	23.00 €
<i>Filet de Bœuf Chateaubriand, sauce Poivre ou Roquefort</i>	26.00 €



Les Poissons

<i>Filet de Loup ,sauce aux perles Arënkha fumé , aux épices Massalé</i>	22.00 €
<i>Cabillaud, sauce Corbières, Grelots-carottés fanes</i>	22.00 €
<i>Assortiment de Poissons façon bouillabaisse</i>	26.00 €
<i>Pareillada de Poissons sauvages, Gambas cuites à la plancha</i>	29.00 €

Une note sucrée

Les Coupes glacées (Glaces non faites maison)

<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 coco , chocolat, chantilly noix de coco 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>	
<i>Colonel (2 boules citron , vodka)</i>	<i>8.00 €</i>

Les Gourmandises

<i>Pouss' Café Noisette (1 boule praliné, Baileys, chantilly, 1 expresso)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tatin aux pommes Caramélisées</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Bavarois aux fraises tagada, coulis fruits rouges, Fraises marinées</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Flan au caramel de Margaux</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Vacherin glacé Gourmand au Chocolat Jivara lactée en fèves de Valrhona</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Ananas confit, vanille et crumble coco</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

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

Nos Cocktails

Sangria blanche 12 cl	4.00 €
Sangria blanche Royale 12 cl	7.00 €
Americano « maison »	7.00 €
Mojito 10 cl	7.00 €
Le Tropic (sirop peche Rhum Curacao jus peche)	7.00 €
Pink Lady's (martini blanc Orgeat Rosé Jus Cranberry)	7.00 €
Piña Colada-(rhum, lait coco, jus d'ananas) 10cl	7.00 €
Spritz (apérol,blanquette de limoux)	7.00 €

Apéritifs et boissons alcoolisées

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

Bières à la pression

Pression 25 cl	3.00 €
Picon pression 25cl	4.00 €

Bières en bouteilles

Pelforth brune ou 1664 ou 1664 blanche 33 cl	5.50 €
Abbaye Leffe blonde 33cl	7.50 €

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

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

Vins Rosés

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

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 Gratias		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 €
Viognier Aude Hauterive		22.00 €

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 €