



# *Menu Découverte*

*Servi du lundi au vendredi uniquement le midi*

*Sauf les jours fériés*

*Entrée + plat Ou Plat + dessert à 18 €*

*Entrée + plat + dessert à 21 €*

*Planche d'olivier : Charcuterie, Mozzarella Salade*

*Ou*

*Duo de Bulots et crevettes à l'aïoli*

*Ou*

*Soupe de poissons de roches à la rouille*

*\*\*\*\*\**

*Epaule d'Agneau cuite à basse température 24 heures , jus corsé*

*Ou*

*Moules Marinières crémees et Pommes Frites Maison*

*\*\*\*\*\**

*Glace 2 boules aux choix*

*Ou*

*Flan coco aussi appelé flan Antillais .*



# *Menu des Saveurs Logis*

*Soupe de Poissons*

*Ou*

*Assiette de Fruits de mer*

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

*ou*

*Crabe gratiné et son coulis de crustacés , crevette sauvage rôtie*

*\*\*\*\*\**

*Dos de Cabillaud sauce aux perles d'Arenkha*

*Ou*

*Filet de Canette rôti, sauce à l'orange*

*Ou*

*Filet de Loup rôti, émulsion de jus de Bouillabaisse*

*\*\*\*\**

*Gourmandise au choix*

*Ou*

*Coupe glacée deux boules*

**27.80 €**



# *Menu des Gourmets*

*Assiette de Fruits de mer*

*(4 huîtres, 4 moules, 4 bulots, 4 crevettes, 2 amandes)*

*Ou*

*Foie Gras pressé au sel fumé, Figue confite*

\*\*\*\*

*Grenadin de veau , sur son Rolls croustillant jus corsé*

*Ou*

*Assiette de Poisson de la criée, et Gambas sauvages, sauce Jodée*

\*\*\*\*

*Gourmandise au choix*

*Ou*

*Coupe glacée gourmande*

**39,00 €**

## *Fruits de mer et crustacés*

<i>Assiette de 10 bulots</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Assiette de 6 huitres</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Assiette de 10 crevettes</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Assiette Cote du Midi</i>	<i>22.50 €</i>
<i>( 4 huitres 6 moules 3 crevettes 4 bulots 4 amandes 1 langoustine )</i>	
<i>Le Chalutier</i>	<i>44.80 €</i>
<i>( 8 huitres 12 moules 8 crevettes 8 bulots 6 amandes 2 langoustines )</i>	



## *Les Entrées*

<i>Soupe de Poissons de Roche à la Rouille</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Salade Automnale : Roquefort, Poire pochée, Cerneaux de Noix</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Salade César au poulet croustillant</i>	<i>15.60 €</i>
<i>Salade gourmande au magret fumé maison et foie gras</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Crabe gratiné et son coulis de crustacés, crevette sauvage rôtie</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Foie Gras pressé au sel fumé , Figue confite</i>	<i>19.00 €</i>



## *Nos Moules-frites*

<i>Moules sauce Aioli crémée</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Moules marinières créchées à ma façon</i>	<i>15.70 €</i>
<i>Moules sauce au Roquefort</i>	<i>16,70 €</i>



## *Les viandes*

<i>L'Occitan Burger</i>	<i>16.00 €</i>
<i>(Steak haché, poitrine, tomme des Pyrénées sauce fromage, oignons confits)</i>	
<i>Le Egg Occitan Burger</i>	<i>17.00 €</i>
<i>(Steak haché, poitrine, tomme des Pyrénées, sauce fromage , Œuf au plat, oignons confits)</i>	
<i>Epaule d'Agneau cuite à basse température 24 heures jus corsé</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Filet de canette rôti , sauce à l'orange</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Grenadin de veau sur son Rolls croustillant, jus corsé</i>	<i>27.00€</i>



## *Les Poissons*

<i>Filet de Loup Roti, Emulsion de jus de bouillabaisse</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Dos de Cabillaud ,sauce aux perles d'Arenkha</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Assiette de Poissons , Gambas sauvage, sauce iodée</i>	<i>26.50 €</i>
<i>Sole (400/500gr) grillée à la plancha ,Wok de légumes</i>	<i>36.00 €</i>
<i>Pareillade de Poissons sauvages, Gambas Couteaux cuits à la plancha</i>	<i>32.00 €</i>

# *Desserts*

## *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 Ecureuil</i>	<i>7.50€</i>
<i>( 1 boule chocolat 1 boule noisette, sauce noisette, chantilly )</i>	
<i>Glace Amarena(2 boules vanilles Amarena a l alcool,chantilly)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Glace Tutti Frutti Melba</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 espresso)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Soufflé glacé au Muscat de Rivesaltes, Coulis aux fruits rouges</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Flan coco aussi appelé flan Antillais</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Baba à la liqueur de Mandarine, chiboust aux agrumes</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tarte fleur aux pommes chaude</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>8.00 €</i>

# Les apéritifs

## Nos Cocktails sans alcool

<i>Apple rose-ju de pomme, Schweppes agrume, grenadine 10cl</i>	6.00 €
<i>Rio-ju 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>	7.50 €
<i>Americano « maison »</i>	7.50 €
<i>Mojito 10 cl</i>	7.50 €
<i>Pink Lady's( martini blanc Orgeat Rosé Jus Cranberry )</i>	7.50 €
<i>Piña Colada-(rhum, lait coco, jus d'ananas ) 10cl</i>	7.50 €
<i>Spritz ( apérol,blanquette de limoux )</i>	7.50 €

## 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 Royal Champagne 10cl</i>	9.40 €
<i>Whisky J&amp;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>Whisky 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>	3.50 €
<i>Picon pression 25cl</i>	4.40 €

## Bières en bouteilles

<i>Pelforth brune ou 1664 ou 1664 blanche 33 cl</i>	6.50 €
<i>Abbaye Leffe blonde 33cl</i>	7.50 €

# Les boissons

## Sodas, Jus de fruits

<i>Sirap à l'eau 25 cl</i>	2.20 €
<i>Orangina ou Schweppes 25cl</i>	4.00 €
<i>Coca ou Sprite 33 cl</i>	4.00 €
<i>Jus de fruit à base de concentré 20cl</i>	4.00 €

## Boissons Chaudes

<i>Café ou décaféiné</i>	2.20 €
<i>Thé vert, thé noir ou infusion</i>	3.00 €
<i>Irish coffee</i>	8.00 €

## Eaux minérales

<i>Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino 50cl</i>	4.00 €
<i>Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino 1 L</i>	5.80 €

## Nos alcools forts –Digestifs

<i>Calvados-Coquerel 3cl</i>	5.50 €
<i>Cognac fine 3cl</i>	5.50 €
<i>Alcools blancs Poire Williams, Mirabelle ,Chardonnay 3cl</i>	6.50€
<i>Rhum Clément ou Don Papa ou Diplomatico 3 cl</i>	9.00 €
<i>Vodka 3cl</i>	4.00 €
<i>Malibu, Get 27, Gin, Baileys 3cl</i>	5.50 €
<i>Limoncello</i>	6.00 €



# Nos Vins

## *En bouteilles*

### *Vins Rouges*

<u><i>Corbières – AOP</i></u>	<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>21.00 €</i>
<i>Château La Voulte Gasparets</i>		<i>29.40 €</i>
<u><i>Beaujolais– AOP</i></u>		
<i>Brouilly</i>		<i>27.00 €</i>
<i>Morgon</i>		<i>29.00 €</i>
<u><i>Fitou– AOP</i></u>		
<i>Domaine Lerys - Cuvée Prestige</i>	<i>20.00 €</i>	<i>24.00 €</i>
<u><i>Minerwaïs AOP</i></u>		
<i>Domaine Barroubio</i>	<i>17.00 €</i>	<i>21.00 €</i>
<u><i>Vin de Pays d’Oc– IGP</i></u>		
<i>bième sens de Gerard Bertrand</i>		<i>20.00 €</i>

### *Vins Rosés*

<u><i>Corbières – AOP</i></u>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Fortes Fêtes Charles Cros</i>		<i>17.00 €</i>
<i>Abbaye de Fontfroide - Cuvée Ocellus</i>		<i>19.00 €</i>
<i>Cellier des Demoiselles– St Laurent de la Cabrerisse</i>	<i>15.00 €</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Château La Voulte Gasparets</i>		<i>25.00 €</i>
<u><i>Minerwaïs A.O.P.</i></u>		
<i>Domaine Barroubio</i>		<i>19.00 €</i>
<u><i>Vin de Pays d’Oc— I.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		27.90 €

<u>Sancerre—ASP</u>	Bouteille de 37.50 cl :	75 cl
Sancerre	20.00 €	32.00 €

<u>Vin de Pays d'Oc –I.G.P.</u>		
Chardonnay—Terre d'Expression	14.00 €	17.00 €

## 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 : 4,5 € - Pichet 50 cl : 8 ,50€

## Champagne

Champagne Veuve Pelletier (bouteille 75cl) 57.00 €

### 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 €