



Menu Découverte

Servi du lundi au vendredi uniquement le midi

Sauf les jours fériés

Entrée + plat Ou Plat + dessert à 21 €

Entrée + plat + dessert à 25 €

Friture d'Anchois ou Sardines

Ou

Salade César

Rougets Entiers à la Plancha

Ou

Moules Marinières crémees et Pommes Frites Maison

Glace 2 boules aux choix

Ou

Tarte Fleur Pommes



Menu des Saveurs Logis

Soupe de Poissons

Ou

Assiette de Fruits de mer

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

ou

Planche d'Olivier : Charcuterie, Mozzarella, Salade

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

Ou

Filet de Canette rôti, sauce à l'orange

Ou

Poisson selon arrivage de la Criée

Gourmandise au choix

Ou

Coupe glacée deux boules

29 €



Menu des Gourmets

Assiette de Fruits de mer

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

Ou

Foie Gras pressé

Sole façon Meunière

Ou

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

Gourmandise au choix

Ou

Coupe glacée gourmande

42,00 €

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 7 moules 4 crevettes 5 bulots, 1 langoustine)</i>	
<i>Le Chalutier</i>	<i>44.80 €</i>
<i>(9 huitres 12 moules 9 crevettes 9 bulots, 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>Foie Gras Pressé</i>	<i>19.00 €</i>

Nos Moules-frites



<i>Moules sauce Aioli crémée</i>	<i>14,70 €</i>
<i>Moules marinières crémées 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>



Les Poissons

<i>Filet de Loup Roti, Emulsion de jus de bouillabaisse</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Sole (400/500gr) grillée à la plancha façon Meunière</i>	<i>36.00 €</i>
<i>Pareillade de poissons-gambas sauvages et couteaux</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 expresso)</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Soufflé glacé au Muscat de Rivesaltes, Coulis aux fruits rouges</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Crème Catalane</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Baba à la liqueur de Mandarine, crème aux agrumes fouettée</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&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>Vittel, San Pellegrino 50cl</i>	4.00 €
<i>Vittel, 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 – ACP</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– ACP</i></u>		
<i>Brouilly</i>		<i>27.00 €</i>
<i>Morgon</i>		<i>29.00 €</i>
<u><i>Fitou-ACP</i></u>		
<i>Domaine Lerys - Cuvée Prestige</i>	<i>20.00 €</i>	<i>24.00 €</i>
<u><i>Minerwaïs ACP</i></u>		
<i>Domaine Barroubio</i>	<i>17.00 €</i>	<i>21.00 €</i>
<u><i>Pays d’Oc IGP</i></u>		
<i>Pinot Noir. Les vieilles branches</i>		<i>22.00 €</i>

Vins Rosés

<u><i>Corbières – ACP</i></u>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Fortes Fêtes Charles Cros</i>		<i>17.00 €</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.C.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>
<u><i>ACP Languedoc</i></u>		
<i>Château La Négly « L’Écume »</i>	<i>15.00 €</i>	<i>20.00 €</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>La Clape AOP</u>		
La Brise Marine Château La Négly	22.00€	29.00 €
<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 €