

## La Carte

### Nos fruits de mer et crustacés

|   |         |
|---|---------|
| Assiette de 10 bulots<br><i>Plate of 10 whelks</i>  | 10,00 € |
| Assiette de 6 huitres<br><i>Plate of 6 oysters</i>  | 15,00 € |
| Assiette de 5 huitres gratinées<br><i>Plate of 5 gratinées oysters</i>  | 17,00 € |
| Assiette Côte du Midi : huitres, moules crues, crevettes, bulots, langoustines<br><i>Plate of Shell fish: oysters, mussels, shrimps, whelks, prawns</i> | 22,50 € |
| Le Chalutier ( plateau de fruits de mer pour 1 ou 2 personnes)<br><i>Bigger plate of Shell fish (1 or 2 persons )</i>                                   | 46,00 € |

### Nos entrées

|  |   |
|--|---|
| Soupe de poisson de roche<br><i>Homemade fish soup</i>   | 13,00 €   |
| Salade César au poulet croustillant<br><i>Cesar salad with crispy chicken</i>  | 19,00 €   |
| Planche de Charcuterie<br><i>Plate of " charcuterie"</i>   | <i>pour 1 personne 19,00 €<br/>à partager 35,00 €</i> |
| Salade de chèvre Rocamadour et noix, vinaigrette au miel<br><i>Rocamadour goat cheese salad with honey vinaigrette</i> | 19,00 €   |

## Nos poissons

|  |         |
|--|---------|
| Sole ( 300 / 400g ) rôtie au beurre<br><i>Roasted sole with butter</i>             | 30,00 € |
| Pareillade de poissons<br><i>Plate with fishes</i>                                 | 35,00 € |
| POISSON SELON ARRIVAGE - VOIR L'ARDOISE<br><i>Fish of the day - See blackboard</i> | 0,00 €  |

## Nos viandes

|  |         |
|--|---------|
| Burger occitan ( steak haché de boeuf français ferme de Formiguères, jambon cru, comté, mayonnaise fumée ); frites maison et salade<br><i>Occitan burger ( french beef from Formiguères farm, cured ham, Comté cheese, smoked mayonnaise ); homemade fries and salad</i> | 19,00 € |
| Faux filet, frites maison, sauce poivre ou roquefort au choix<br><i>Sirloin steak, homemade french fries, pepper or blue cheese sauce</i>  | 21,00 € |
| Entrecôte de boeuf, frites maison, sauce au poivre ou roquefort au choix<br><i>Beef entrecote, homemade french fries, pepper or blue cheese sauce</i>  | 26,00 € |

# Nos desserts

## NOS COUPES GLACEES

*Glaces non faites maison SUPPLEMENT CHANTILLY : 0,50 €*

Coupe deux boules 6,00 €

*Parfums au choix : vanille, caramel, café, chocolat, praliné, cassis, coco, passion, citron, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, Smarties*

Chocolat liégeois 9,00 €

*2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis chocolat*

Café liégeois: 9,00 €

*2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, coulis café*

Nocciola 9,00 €

*2 boules praliné, 1 boule vanille, chantilly, coulis noisette*

Mocha 9,00 €

*2 boules café, 1 boule chocolat, chantilly, coulis café*

Tutti Frutti 9,00 €

*4 boules sorbets aux fruits, chantilly, coulis fruits rouges*

Colonel 9,00 €

*2 boules citron, vodka*

Façon Affogato 9,00 €

*2 boules praliné, Bailey's, chantilly, café*

## NOS GOURMANDISES

Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille, chantilly 8,00 €

*Homemade Tarte Tatin with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream*

Baba au limoncello 8,00 €

*Baba with limoncello*

Crème Brulée 9,00 €