

NOS ENTRÉES • STARTERS •

Anchoïade Colliourencque Maison Desclaux "Collioure" anchovies	16.90€
Moules gratinées à l'aioli Mussels gratined with aioli	14.90€
Ceviche de Daurade juste comme il faut Sea bream ceviche Mediterranean	16.50€
Tartare de Thon saveurs du monde Tuna tartar mango and herbs	16.90€
Morue à la Catalane en Carpaccio Salted cod Catalan Carpaccio style	16.50€
Véritable Burrata crémeuse (200gr) à l'italienne Burrata (200gr) Italian style	18.50€
Carpaccio de boeuf façon Gremolata Gremolata beef carpaccio	17.50€
Foie gras Français pas comme les autres, figues pochées French foie gras, pocket fig	22.00€
Soupe de poissons de roche de Méditerranée Mediterranean rock fish soup	14.50€

PLANCHE DE TAPAS IBÉRIQUE
Charcuterie (cold meat) platter

Paletilla ibérique, Manchego AOP, Mambriilo,
pain cristal tomate
Iberian ham, Manchego AOP, Mambriilo,
bread tomato garlic

23.50€

LE COIN ECAILLE • SEA FOOD •

Huitres Bouziques X6 Oyster X6	16.90€
Huitres Bouziques X12 Oyster X12	32.50€
Assiette de Bulots Wheiks plate	14.90€
Bouquet de Crevettes Shrimps bouquet	15.50€
Langouste mayonnaise de l'écailler Homemade Mayonnaise Crayfish	36.00€

NOS PLATEAUX •

- PLATEAU DU PÊCHEUR 34.00€
6 huitres, 6 bulots, 6 moules, 6 crevettes,
FISHERMAN'S PLATTER :
6 oysters, 6 wheelks, 6 shrimps, 6 mussels
- PLATEAU DE LA MER 52.00€
6 huitres, 6 crevettes, 6 bulots, ½ langouste, 6 moules
SEA PLATTER :
6 oysters, 6 shrimps, 6 wheelks, ½ crayfish, 6 mussels
- NOS SUGGESTIONS À NE PAS MANQUER
OUR MUST-SEE SUGGESTION

NOS SALADES • MIXED SALADS •

Salade César comme on l'aime Filets de poulet, salade, vinaigrette, tomates de pays, carotte, bacon, Parmigiano Reggiano AOP, oignon rouge, sauce César, émietté d'oeuf, olives noires, gressin.	19.50€
Cæsar salad Chicken, salad, country tomatoes, carrot, bacon, red onion, Parmigiano Reggiano AOP, Cæsar sauce, eggs, olive, dressing	
Salade de Chèvre frais Français Chèvre frais, salade et assaisonnement, tomate de pays, oignon rouge, carotte, noix torréfiées caramélisées au miel, tomates confites, graines de tournesol.	18.50€
Goat cheese salad Goat cheese, salad and dressing, country tomatoes, red onion, carrot, roasted walnuts honey, confit tomatoes, sunflower seeds	

Salade Gourmande

Mesclun vinaigrette, magret fumé, Rouefort, poire,
tomate de pays, oignon rouge, endive, carotte,
noix torréfiées caramélisées au miel.

Duck toast gourmet salad

Salad, dressing, chicory, carrot, pear,
country tomatoes, red onion, smocked duck,
Roquefort cheese, roasted walnuts honey

Salade d'Aquil!

Jambon Duroc, Manchego, anchois, émietté d'oeuf, salade,
vinaigrette, tomates de pays, carotte, olives,
polvrons confits, oignon rouge

Charcuterie salad from country side

Ham "Duroc", Manchego, anchovies, eggs,
salad and dressing, country tomatoes, carrot,
olive, bell pepper confit, red onion

Salade Homard et Gambas
aux saveurs d'Asie

Chair de homard, brochette de gambas, salade et vinaigrette,
oignon rouge, carotte, mangue,
cacahuètes, tomates de pays, assaisonnement, citron vert.

Lobster and prawns salad

Fresh lobster, prawns, salad, dressing, red onion, carrot,
mango, peanuts, country tomatoes, green citrus

Fraicheur Végétale

Salade, vinaigrette, tomates de pays, carotte, oignon rouge,
endive, graines de tournesol, gressin, noix caramélisées au miel,
poire, mangue, assaisonnement, citron vert.

Vegetarian salad

Salad, country tomatoes, carrot, red onion , chicory,
sunflower seeds, gressin, roasted walnuts honey,
pear, mango, dressing, green citrus.

NOS POISSONS • FISHES •

Pavé de Saumon sauce vierge agrumes aneth et yuzu Salmon steak and virgin citrus sauce, dill and yuzu	26.50€
Thon mi-cuit en aller-retour, mangue Tuna mango , sauce and inspiration	29.50€
Daurade Royale de nos côtes Chimichurri Chimichurri Royal Sea Bream	31.50€
Gambas à la planxa, huile d'olive et sel de Maldon Grilled prawns with olive oil and maldon salt	26.90€
Calamars grillés à l'ail fumé Smocked garlic squids	27.90€
Parillade de la mer du Chef Karl Filet de Daurade Royale , pêche du jour, Calamars, Gambas, moules, Palourdes, Saumon, ail fumé, Chimichurri et accompagnements	38.00€
Sea bream filet, catch of the day, squids, prawns, mussels, clams, salmon, smoked garlic, Chimichurri and side dishes	

Tous les jours, nos suggestions

NOS VIANDES • MEATS •

Notre entrecôte maturée sélectionnée grillée, sauce Roquefort Beef entrecote steak grilled, Roquefort cheese sauce	28.50€
Magret de Canard entier Français sauce Banyuls de nos côteaux French Duck breast, Banyuls sauce	28.90€
Le meilleur du Poulet grillé au thym comme un Churrasco, sauce barbecue Best part of chicken like a Churrasco, barbecue sauce	25.90€
Bavette, confit d'échalotes au Banyuls Signature Beef flank steak with banyuls shallots confit	26.90€
Un vrai Burger made in France sauce barbecue Good French burger barbecue sauce	20.90€

SUP. GARNITURES / SUP. SIDE DISHES :

Salade de jeunes pousses - Tomates de pays
Légumes - Riz aux amandes - Frites
Salad - Tomatoes - Vegetables - Rice - French fries

4.50€

MENU

34.90€

ENTRÉES • STARTERS

Moules gratinées à l'aioli Gratined mussels with aioli
Tartare de Thon saveurs du monde Tuna tartar, mango and herbes
Anchoïade Colliourencque Maison Desclaux "Collioure" anchovies
Assiette Catalane en duo Catalane Plate
Soupe de Poissons de roche Maison Mediterranean sea rock fish soup

PLATS • MAIN COURSES

Duo Gambas et Calamars à l'ail fumé Smocked garlic prawns and squids
Duo de Saumon et Gambas à l'huile vierge agrumes, aneth et yuzu Citrus virgin oil steak salmon, dill and yuzu
Poulet grillé au thym Churrasco Chicken like Churrasco
Duo filet de Daurade royale et Gambas Chimichurri Chimichurri Royal sea bream, prawns
Bavette confit d'échalotes au Banyuls Beef flank steak with Banyuls shalotts confit

DESSERTS • DESSERTS

Croquant chocolat Chocolate cake
Glace artisanale 2 boules au choix 2 Scoops of artisanal ice cream
Crème brûlée parfumée Catalane Cream brûlée Catalan flavor
Panna cotta fruits rouges Red fruits panna cotta
Café Gourmand (+4€) Gourmet Coffee

