



La gastronomie catalane s'admire, se sent et se savoure.

Territoire de cultures et d'élevage, la catalane est profondément liée aux produits du terroir. L'esprit cosmopolite de la capitale, Barcelone, fondée il y a 4 000 ans, est devenu un pôle d'échanges et d'influences en provenance de tous les continents.

Cette diversité de paysages trouve son reflet dans la diversité des produits : excellents poissons et fruits de mer, délicieux fruits et légumes, viandes de première qualité et eaux minérales dignes d'une reconnaissance internationale. Au-delà de tous ces produits, il existe une véritable tradition culinaire catalane. Dans les dernières années du XX^e siècle, les cuisiniers catalans ont obtenu une reconnaissance mondiale en apportant une valeur ajoutée aux matières premières.

Les vins méritent à eux seuls un chapitre, aujourd'hui, les vins du Priorat sont servis sur les meilleures tables de la planète et, suivant l'exemple de cette région viticole pionnière, les producteurs catalans ont misé sur la qualité et la diffusion de leurs produits.

Ce petit pays, facile à explorer en train, en voiture, à vélo, à pied ou à cheval, offre d'immenses perspectives pour goûter aux plaisirs du paysage, du vin et de la gastronomie. Il vous suffit de le décider, vous partirez pour un passionnant voyage sensoriel en Catalogne. Nous vous souhaitons la bienvenue pour cette expérience gustative.



FORMULE MIDI

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés

Plat du jour = 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19,50 €

Entrée + Plat + Dessert = 24 €

À PARTAGER

Jamon Pata negra Bellota 100% Ibérico & pan con tomate 19 €

Petit plateau de fruits de mer 35 €

6 huîtres fines de claires + 6 huîtres spéciales (Maison Pattedoie),
6 crevettes + 6 bulots + pain grillé + beurre citronné

ENTRÉES

Escalivade de légumes confits et tomates fraîches à l'ail noir 13 €
anchois de Collioure, oeufs mimosa

Cannelloni de truite fumée et Ricotta, 14 €
légumes croquants, sauce vierge

Foie gras de canard du sud-ouest, mariné au miel et à la cannelle 17 €
chutney de figes, pain grillé

VIANDES

| | |
|--|------|
| Côte de cochon fermier Tirabuixo Laqué au vinaigre de Banyuls, cocotte de légumes du marché | 21 € |
| Onglet de boeuf Angus Pommes de terre grenailles confites | 25 € |
| Carré d'Agneau Catalan « EL XAI » en croûte de persillade cocotte de légumes du marché | 27 € |

POISSONS

| | |
|---|-----|
| Fricassée de poulpes et seiches en persillade Et ses légumes braisés | 21€ |
| Filet de bar à l'unilatéral Beurre blanc à la citronnelle, risotto arborio à la tomme de brebis | 24€ |
| Parillade de la mer Gambas, seiche, poulpe, moules, filet de bar, pommes vapeur et petits légumes servi avec aioli maison | 32€ |

SUGGESTIONS

Le chef Cédric Fresneau, et son équipe, vous proposent chaque jour,
des spécialités catalanes et des suggestions à l'ardoise

FROMAGES

| | |
|--|----|
| Duo de fromages | 8€ |
| Manchego (Fromage Espagnol de Brebis à pâte molle) et Régalis César (Bleu des Pyrénées) & confiture de figues | |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Crème Catalane traditionnelle et son croquant aux amandes | 6€ |
| Tarte fine feuilletée aux figues et crème d'amande & caramel au vin de Maury | 7€ |
| Coulant coeur fondant Cuit minute, au chocolat Valhrona, crème glacée chocolat blanc (10 minutes) | 8€ |
| Baba au Rhum Mangue, Ananas et crème chantilly au citron vert | 8€ |
| Café Gourmand Café Costadoro, rousquille, figue rôtie, crème Catalane, fondant au chocolat Valhrona, crème glacée Tûron | 9€ |

Vins Rouges

| | Année | 75 cl |
|---|-------|-------|
| Florent Dufour « En Chatenay » AOC Chiroubles | 2019 | 26 € |
| Mas Christine Le Grill - AOC Côtes du Roussillon | 2019 | 28 € |
| Stéphane Montez Les hauts de Monteillet VDP Collines rhodaniennes 100% sirah | 2019 | 32 € |
| Jean Philippe Padié Le petit Taureau VDF - Vin fin de Calce - Syrah & Carignan | 2019 | 37 € |
| Rémi Dufaître Brouilly - AOC Brouilly - 100% Gamay | 2020 | 37 € |
| Rémi Dufaître Côtes de Brouilly - AOC Côtes de Brouilly - 100% Gamay | 2019 | 39 € |
| Jean-Baptiste Granier Les vignes oubliées AOC Larzac (Languedoc) - Grenache, Syrah, Carignan | 2016 | 44 € |
| Philippe Gard Quadratur AOC Collioure – Grenache noir, Mourvèdre, Carignan | 2019 | 48 € |
| Stéphane Ogier - Le passage - AOC St-Joseph | 2018 | 48 € |
| Château Puech haut - Tête de Bélier AOC Languedoc - Sirah, Grenache, Carignan | 2019 | 54 € |
| Hervé Bizeul - Le clos des Fées AOC Côtes du Roussillon Village – Grenache, Carignan, Sirah | 2018 | 65 € |
| Stéphane Robert - Cornas AOC Cornas | 2019 | 72 € |
| Gérard Gauby - Muntada VDP – Vin fin de Calce | 2018 | 92 € |
| Stéphane Montez - Bons arrêts Monopôle AOC Côtes-rôtie - Sirah, viognier | 2019 | 98 € |

Vins rosés

| | | |
|---|------|-------|
| | | 75 cl |
| Florent & Mathieu Semper Famae IGP Côtes Catalane | 2020 | 25 € |
| Laura Parcé & Jean Solé - Pic Joan AOC Collioure - Sirah, grenache noir, Mourvèdre | 2020 | 30 € |
| Vignobles de Berne - UP Ultimate Provence AOC Côtes de Provence | 2020 | 32 € |
| Puech Haut Cuvée Argali AOC Languedoc | 2020 | 36 € |
| Château Minuty Cuvée rose et or AOP Côte de Provence | 2020 | 45 € |

Vins Blancs

| | Année | 75 cl |
|---|-------|-------|
| Tramontane VDP - Banyuls sur Mer - 100% Macabeu | 2019 | 25 € |
| Florent Dufour - Beaujolais Blanc AOC Beaujolais - 100% Chardonnay | 2019 | 26 € |
| Olivier Python - Mon petit Python VDP - Vin fin de Calce | 2019 | 29 € |
| David Girard - Domaine de Champarlan AOC Menetou-Salon - Vin de Loire - 100% Sauvignon | 2019 | 32 € |
| Parce frères - Le petit Gus - AOC Collioure | 2020 | 35 € |
| Louis Moreau - Petit Chablis AOC Petit Chablis - 100% chardonnay | 2019 | 35 € |
| Jean Philippe Padié - Fleur de cailloux VDF - Vin fin de Calce - Grenache, Macabeu | 2019 | 37 € |
| Stéphane Montez - St-Joseph AOP Saint Joseph - Vieille vignes Marsanne, Roussane | 2019 | 49 € |
| Stéphane Robert - Saint-Péray - AOC Saint-Péray - Roussane | 2019 | 54 € |
| Terra remota - Chénin | 2019 | 58 € |
| Stéphane Montez - Chanson - AOC Condrieu | 2018 | 74 € |