



Notre Carte
d'Eté



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 17 à 18€,
Plat : de 27 à 29€,
Dessert : de 11 à 17€...
... à associer selon vos envies.

L'Ardoise du Midi:

Le chef vous propose chaque semaine des plats différents, à associer selon vos envies, uniquement le midi, hors week-end et jours fériés. (voir ardoise)

Lunch only, not available on saturday, sunday and public holidays.

Entrée : 7€ Plat : 17€ Dessert : 6€

Notre carte est tributaire du marché, ce qui explique les éventuels changements de dernière minute, ou la rupture occasionnelle d'un produit. Nous vous encourageons à ne pas modifier la composition des plats afin de ne pas en perturber l'équilibre.

Merci de votre compréhension.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. Le chef et son équipe vous aiguilleront dans le choix de votre repas.

Si vous souhaitez poursuivre votre repas chez vous, nous tenons à votre disposition des doggy-bag.

Afin de proposer à nos collaborateurs des conditions de travail agréables, nous vous informons que l'établissement ferme désormais ses portes à 23h.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Entrées

100% FAIT MAISON

Bœuf mariné au Gochujang,
salade croquante de kimchi 17€

Gochujang-marinated beef, crunchy kimchi salad

Pastèque marinée à la japonaise,
cannelloni de courgettes au gorgonzola 17€

*Japanese-style marinated watermelon,
zucchini cannelloni with Gorgonzola*

Crumble de légumes d'été au sarrasin,
mozzarella Di Bufala Campana au pesto 18€

*Summer vegetable and buckwheat crumble,
Mozzarella di Bufala Campana with pesto*

Tartare de saumon et dorade,
Lassi à la mangue et aux épices douces 18€

*Salmon and sea bream tartare,
mango lassi with sweet spices*

Inspiration estivale du moment
(voir ardoise)

Chef's Summer Inspiration

Tataki de thon, et poulpe frit à la japonaise,
houmous au sésame noir, pickles, condiment miso-wasabi 29€

*Tuna tataki and Japanese-style fried octopus,
black sesame hummus, pickles, miso-wasabi condiment*

Vitello Tonnato aux anchois,
coleslaw estival aux herbes fraîches, tapenade,
glace maison aux anchois 28€

*Anchovy Vitello Tonnato,
summer coleslaw with fresh herbs and tapenade,
homemade anchovy ice cream*

Filet de dorade rôti, huile vierge aux pignons,
samoussa au caviar de ratatouille, paprika dip 27€

*Roasted sea bream fillet, pine nut virgin oil,
ratatouille caviar samosa, paprika dip*

Effiloché de porc Tirabuxo confit dans son jus Umami,
wok de légumes d'été aux cacahuètes et à la coriandre
sur son pain vapeur 27€

*Slow-cooked pulled Tirabuxo pork in an umami jus,
summer vegetable wok with peanuts and coriander,
served on a steamed bun*

Pavé de poisson méditerranéen (selon arrivage),
jus aux moules marinières, émulsion safranée,
fondants de pommes de terre 29€

*Mediterranean fish fillet (market catch),
mussels marinière jus, saffron emulsion, melting potatoes*

Croquette de poulet façon « One Piece »,
déclinaison autour du maïs, crème tzatziki 27€
*“One Piece”-style chicken croquette, corn variations,
tzatziki cream*

Nos Desserts

100% fait maison

Cannelé parfumé à la vanille,
déclinaison de fruits noirs au poivre Timut,
nuage de burrata et sirop de violette 12€

*Vanilla-scented canelé, black fruit variations with Timut pepper,
burrata cloud and violet syrup*

Biscuit moelleux aux pignons et fruits du moment,
mousse légère à la fleur d'oranger,
carpaccio de fenouil croquant 12€

*Soft pine nut cake with seasonal fruits, light orange blossom mousse,
crisp fennel carpaccio*

Le thé glacé à la pêche pochée,
infusion de thé blanc et Sakura,
marmelade citron vert et yuzu 12€

*Poached peach iced tea,
white tea and sakura infusion,
lime and yuzu marmalade*

Assiette Gourmande 13€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat

L'Or Sang 66% by Galia Grau, glace du moment 17€

The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate, ice-cream

Pour accompagner vos desserts : **Domaine de l'Arca à St Nazaire**

 **Oro Muscat de Rivesaltes 100% Muscat d'Alexandrie**

Robe dorée et lumineuse. Nez intense de fruits confits. En bouche, la texture est onctueuse et soyeuse, avec une belle fraîcheur qui équilibre la douceur naturelle.

 **Oro Rivesaltes Tuilé 100% grenache noir**

*Robe aux reflets acajou. Nez intense de cacao et de café.
Bouche gourmande aux nuances chocolatées et torréfiées.*

Le verre 9cl ... 9€

Prix TTC. Service compris.

Nos Coupes de glace 11€

Coupe Ancienne Ecole

(café, spéculoos, cinnamon rolls, chantilly et sauce caramel-tonka)

Coupe d'été

(pêche-verveine, vanille, framboise-litchi, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi :

Pêche-verveine, framboise-litchi, café, spéculoos, cinnamon-rolls, caramel, citron vert, chocolat tonka, fleur d'oranger, vanille

La boule de glace : 3€

Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par des artisans glaciers français, dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal, à partir de produits nobles et authentiques.



Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Effiloché de porc Tirabuxo confit dans son jus Umami,
wok de légumes d'été aux cacahuètes et à la coriandre
sur son pain vapeur

ou

Pavé de poisson méditerranéen (selon arrivage),
jus aux moules marinières, émulsion safranée,
fondants de pommes de terre

ou

Croquette de poulet façon « One Piece »,
déclinaison autour du maïs, crème tzatziki

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€



Viandes d'origine française.
Prix TTC. Service compris.

De La Région

Muscat de Rivesaltes Deprade Jorda 5,20€ (9cl)
Muscat de Rivesaltes Oro Millésime en fût de chêne 9€ (9cl)
Rivesaltes Ambré Oro 9€ (9cl)
Banyuls Rouge L'Etoile 6€ (9cl)
Banyuls Blanc L'Etoile 8,90€ (9cl)
Rivesaltes Grenat Deprade Jorda 7,50€ (9cl)
Rivesaltes Tuilé Oro en fût de chêne 9€ (9cl)
Byrrh 6€ (9cl)

Whisky Seixanta 6 Orri (Single Malt en fût de chêne)
7€ (2cl) 14€(4cl)
Whisky Seixanta 6 Vermell (Single Malt en fût de Rivesaltes)
7,50€ (2cl) 15€(4cl)

Bière La Canya Bio (Blonde, Blanche ou Ambrée) 33cl 7,90€

Nos Apéritifs

Clan Campbell 2cl : 3,50€ 4cl : 6€
Ricard, Pastis 51 2cl : 3,00€ 4cl : 5,00€
Suze, Martini Rouge, Martini Blanc 7cl : 4,50€
Campari 7cl : 6,50€
Kir : 3,80€ Kir Royal : 13€
Vodka 4cl : 6€
Rhum Blanc : 6,50€
Gin The Gardener 4cl : 6,50€

Les adjuvants aux alcools (Coca, Perrier, Schweppes ...) sont servis en bouteille pleine dont les tarifs sont indiqués ci-contre.

Prix TTC. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Boissons

Coca-Cola / Coca Zero 33cl	4,50€
Orangina 25cl	4,00€
Limonade 25cl	4,00€
Diabolo 25cl	4,00€
Jus de Fruit SiBio ! 25cl	6,20€
Sirop à l'eau	2,50€
Ice-Tea 25cl	3,50€
Schweppes 25cl 4,00€ / Perrier 33cl	4,50€
Eau minérale plate Litre	5,50€ 1/2 litre : 3,80€
Eau minérale gazeuse Litre	6,50€ 1/2 litre : 4€

Boissons Chaudes

Café Espresso	2,70€
Grand Café	3€
Café Noisette	2,90€
Grand Café Crème	4,00€
Double Espresso	4,90€
Café Arrosé	4,90€
Cappuccino	4,00€

Nos Digestifs

Bailey's, Get 27, Get 31,
Grand Marnier, Framboise,
Poire, Mirabelle, Marc de
Banyuls, Manzana (4cl) :8€

Pour les Amateurs ... :

Rhums, Whiskys, Vieille
Prune Laubade, Cognac
Camus, Calavados Roger
Groult à découvrir page
suivante
Sélection d'Armagnac
Laubade de 1966 à 1986