

CARTE TAPAS BAR



Du vendredi au dimanche de 17h00 à 19h00
Friday to Sunday, 5-7 pm

Huîtres de Leucate (6) <i>Leucate oysters (6)</i>	12 €
Huîtres de Leucate (9) <i>Leucate oysters (9)</i>	18 €
Plateau de fruits de mers et coquillages <i>Seafood platter</i>	à partir de 28 €

Tous les jours de 17h00 à 19h00
Daily, 5-7 pm

Charcuteries des Pyrénées-Orientales, amandes et pickles <i>Pyrénées-Orientales charcuterie served with almonds and pickled relish</i>	19 €
Fromages catalans, chutneys et pickles <i>Catalan cheeses, chutney and pickled relish</i>	19 €
Sélection de charcuteries et fromages <i>Selection of charcuterie and cheese</i>	21 €
Jambon Mangalica affinage 24 mois <i>Mangalica ham aged for 24 months</i>	16 €
Pain à la tomate <i>Tomato on bread</i>	6 €
Anchois « Brûle doigts », aioli citronné <i>“Finger-burning” anchovies with lemony aioli</i>	9 €
Cromesqui de poulet, jambon de montagne, chutney d’oignon au vin de Banyuls <i>Chicken croquettes, ham and onion chutney made with Banyuls wine</i>	9 €
Figatelle de seiche, cacahuètes et parfums Thaï <i>Cuttlefish patty with peanuts and Thai seasonings</i>	10 €
Pluma de cochon fumé, céleri rave, jus au Banyuls <i>Smoked pork, celeriac and Banyuls wine jus</i>	10 €
La grande planche apéritive <i>Large cocktail platter</i>	29 €
Une sélection de nos tapas à partager <i>A selection of our tapas to share</i>	