

A LA CARTE...

ENTREES

Ardoise de Tapas Catalanes, Confiture d'Oignons rouges et Figues Petite ardoise 10 €
(Charcuteries et Fromage de Pays, Escalivade, Pan con Tomate) Grande ardoise 15 €

Salade Le Galion 12 €
(Salade, Œuf Bio poché, Tomates, croustons aillés, Poulet, Parmesan)

Le Pan con Tomate... 9 €
Compote de Tomates à l'Ail et Jambon cru

Tartine de Tomme Catalane, 9 €
Pain de Campagne, Légumes confits & Chorizo

Entrée du jour 7 €

POISSONS*

Dos de Cabillaud, Chorizo et Aioli 17 €

Parillade de Poissons selon arrivage 26 €
Poisson et Crustacés

Plat du Jour 14 €

VIANDES*

Magret de Canard rôti 19 €
Jus court au Banyuls

Pièce du Boucher (Consulter l'ardoise ou le Maître d'Hôtel) 19 €
Confit d'échalotes au vin Canétois du Château de l'Esparrou

Plat du Jour 14 €

(*) Tous nos plats sont accompagnés d'une Garniture du Jour.

FROMAGES

Assiette de Fromages 8 €

DESSERTS

Crème Catalane 7 €

Mel i Mato Catalan

Fondant au Chocolat

Nougat Glacé

Dessert du Jour

LE MENU à choix du Jour (1entrée + 1plat + 1dessert) : **28 €**

Duo (1entrée + 1 Plat **ou** 1 Plat + 1 dessert) : **21 €**

Solo (1 plat) : **14 €**

Consultez l'offre des entrées, plats et desserts

LA FORMULE ENFANT 14 € (- de 12 ans)

Jambon Blanc et ses Crudités **OU** Entrée du Jour

Volaille du Jour **OU** Poisson du Jour, Pates **OU** Steak Haché, Frites

2 boules de Glace **OU** Gâteau au chocolat **OU** Fromage Blanc / Yaourt

Notre cuisine est élaborée à partir de Produits Frais et Locaux

Les viandes proviennent de la Boucherie Guasch de Perpignan

Fruits & Légumes de Saison : Le petit Mas de Saint Nazaire

Œufs bio : Le petit Soleil à Saint Nazaire

La Liste des 14 Allergènes présents dans nos plats est disponible à l'accueil

Nos prix sont Nets, Taxes et Service compris