

SERVICE À L'ASSIETTE

Frites Exel Bintje, Salade, tomate, oignons de Toulouges, olives.

Garanties : VBF (Viande Bovine Française) - VF (Volaille Française)



Entrecôte de bœuf 260g, mélange chasseur d'épices et beurre 19.50 €

Nos sauces maison : Sauce aux morilles et à la crème fermière 8.50 €

Sauce Roquefort, ou sauce poivres Malabar flambée au marc de Banyuls 4.50 €

Escalope de poulet 160g (La Fagède) aux légumes façon Escalivade 14.90 €

Pavé de Rumsteack 180g nature ou chasseur d'épices 14.90 €

Brochette de bœuf 180g «herbes de Provence » 17.90 €

Brochette de poulet 160g (La Fagède) Nature ou marinade Curry 16.90 €

Steack haché façon bouchère 150g « Nature ou Persillade » 12.90 €

Saucisse Catalane ou Boutifare « herbes de Provence, Ailloli » 12.90 €

MENUS BURGERS XL « FAIT MAISON »

Barquette de Frites + Sauce au choix + 1 Boisson



Le Laurentin burger XL (seul: 11,00 €) 13.90 €

Steak 150 g, salade, oignons, tomate, cornichon, Shédar, Bacon, sauce Burger.

Le Catalan burger XL (seul: 12,00 €) 14.90 €

Steak 150 g, salade, oignons, escalivade de poivrons, Rouste fumée, sauce Salsa.

Le Carnaval' burger XL (seul: 12,00 €) 14.90 €

Steak 150 g, salade, oignons, tomate, cornichon, Maroilles Fauquet, Paprika.

Le Pyrénéen, burger XL (seul: 12,00 €) 14.90 €

Steak 150 g, salade, oignons, tomate, Tomme du Moli d'en d'agues, sauce burger.

Le Petit Campeur Menu enfant (burger : 8,00 €) 9.90 €

Steak 90 g, salade, oignons, tomate, fromage Shédar, sauce burger.

La barquette de frites (seule) + 1 sauce au choix 3.50 €

Les sauces au choix: Mayonnaise, Ketchup, Barbecue, Andalouse, Poivre vert, Curry, Samouraï, Béarnaise, Pita, Aioli, etc.

GRANDES SALADES COMPOSÉES

La Délice Salade de saison, tomate, filet de magret de canard, chèvre BIO PASCANTO toasté au miel des Pyrénées Catalanes, cerneaux de noix, pignons de pin oignon de Toulouges, basilic. 15.90 €

El TirAbuixó Salade de saison, tomate, pan con tomate au jambon sec de Cerdagne, effeuillé de tomme de chèvre Bio PASCANTO, oignon de Toulouges, olive, ciboulette. 15.90 €

FROMAGES BIO DE SAINT LAURENT

L'assiette du fromager (3 morceaux) Tomme de vache Bio, crottin et tomme de chèvre Bio, beurre Breton, pain Courtisane et condiments. 9.90 €

DÉSSERTS ET CRÊPES MAISON

Fondant au chocolat 4.90 €

Tartelette Tatin 4.90 €

Crêpe au sucre 3.00 €

Crêpe au Nutella ou Choco 3.50 €

Crêpe caramel au beurre salé 3.50 €

Crêpe à la confiture maison 3.50 €

Crêpe glace Vanille, chocolat, chantilly maison 6.90 €

Crêpe glace de coco, coco rappé, chocolat, chantilly 6.90 €

GLACES ET SORBETS

-Duo de glace au choix 3.90 €

Vanille, Chocolat, Praliné, Pistache, Rhum raisin, Citron, Passion, Cassis, Abricot, Café.

BOISSONS FROIDES :

Service compris

Jus de fruit 25 cl : Abricot, Orange, Ananas, Tomate	2.50 €
Soda 33cl : Fanta, Coca, Ice-Tea, Oasis, 7up Mojito, Schweppes	2.50 €
Eau minérale 50 cl : source Catalane «Sémillantes »	2.00 €
Eaux Gazeuse 33cl : Perrier, Badois	2.50 €
Bières 33cl : Heineken, San Miguel,	3.00 €
Bières spéciales 33cl : Goudale ambrée, Leffe blonde	4.50 €
Eau minérale : Sémillantes 1.5 L, Badoit 1 L	3.50 €

BOISSONS CHAUDES :

Service compris

Café expresso	1.50 €
Double expresso, Grand café au lait, Chocolat au lait, Thé & Infusions	2.50 €
Capuccino (chantilly maison)	4.00 €

APÉRITIFS *:

Service compris

Ricard, Pastis 51, 2cl	2.50 €
Blanc Cassis Vedrenne, 12cl	3.50 €
Muscat de Rivesaltes, Martini, Suze, 4cl	3.00 €
Sangria Maison, 12 cl	5.00 €
Whisky, Gin, Vodka 4cl, (Soda & jus de fruit ajouté :1.00 €)	5.00 €

VINS *: ROSÉ/ROUGE/BLANC

Service compris

Le verre de vin Dom Brial, 12 cl	2.00 €
Le 1/4 de vin Dom Brial, 25 cl	3.50 €
Le 1/2 de vin Dom Brial, 50 cl	6.00 €
Le 75 cl de vin Dom Brial, (Servi en vrac)	9.00 €

Bouteille Dom Brial 75cl, L'étreinte «Côtes du Roussillon» 14.00 €

DIGESTIFS* & COCKTAILS

Service compris

Jet 27, 4 cl	5.00 €
Lemoncello, 4 cl	5.00 €
Whisky, Gin, Vodka 4cl, (Soda & jus de fruit ajouté :1.00 €)	5.00 €
Jack Daniels', 4 cl	7.00 €
Cocktail Planteur Antillais 12 cl	8.00 €
Irish Coffee, 12 cl	8.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Verte Rive**

Restaurant & Camping



Repas-concert « JAZZ MANUCHE »

3 groupes de musiciens de la Catalogne sud

RESERVEZ VOTRE TABLE (28 €pers)

Samedi 26 juin au soir : PAELLA ROYALE +
FRUITS DE SAISON + VIN + EAU MINERALE

QR CODE
CARTE



RESTAURANT OUVERT DU 19 MAI À 10 SEPTEMBRE 2021
JUILLET ET AOUT 7J/7JDE 12H À 14H ET DE 19H À 22H
BURGERS XL SUR PLACE OU À EMPORTER*