

MENU DU JOUR

(du lundi au vendredi midi)

Buffet et plat 14,50 €

Plat seul 11,00 €

Plat et dessert 14,00 €

Menu complet 17,00 €

TOUS LES SAMEDIS

Plat combinés, dessert et café

18,00 €



MENU ENFANT

9,00 €

Sirop au choix

Nuggets ou steak haché français VBF

Accompagnement : frite maison ou pâte

2 boules de glace au choix



DU VENDREDI AU SAMEDI

SPÉCIALITÉ BROCHETTE (selon saison)
(voir ardoise)

SUGGESTIONS



Le Bistrot
du Canigou

ARÔMES NATURELS
SANS COLORANTS ARTIFICIELS

Les Glaces La Laitière® sont fabriquées en France (Bretagne)

Nestlé
la Laitière

Votre restaurateur exige toujours le meilleur

Syrco France SAS, RCS-Pari 319 307 016. Photos non contractuelles. LA LAITIÈRE®, marque utilisée sous licence par Syro International Ltd., et enregistrée par Société des produits Nestlé S.A., Vevey, Suisse.
Pia nesi en euros, service compris - L'avis d'alcool est da gireux pour la santé, à consommer avec modération. Sur cette carte, compositions de crèmes glacées, sorbets ou gâteaux - Dans la limite des stocks disponibles - Crédit photos : Shutterstock.com 2022-EM017085

NOS COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES



Café liégeois 7 €
Café pur Arabica, Vanille,
sauce dessert chocolat
et crème fouettée

Chocolat liégeois 7 €
Chocolat, Vanille,
sauce dessert chocolat
et crème fouettée



Banana split 8 €
Vanille, Fraise, Chocolat,
sauce dessert chocolat,
banane fraîche et crème fouettée

Canigou 7 €
Vanille, crème de marron,
amandes effilées et crème fouettée



LES GOURMANDES



Roussillon 7 €
Abricot, Pêche, Cerise,
coulis fruits rouges
et amandes effilées

Antillaise 8 €
Vanille,
Rhum-raisins macérés*,
crème fouettée
arrosée de Rhum



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

COMPOSEZ VOTRE COUPE



Supplément coulis ou crème fouettée : 0,80 €

LES CRÈMES GLACÉES



Café pur Arabica



Vanille



Chocolat



Fraise



Rhum-raisins macérés



Nougat de Montélimar



Caramel beurre salé



Pistache et ses morceaux



Chocolat blanc et ses morceaux

LES CRÈMES GLACÉES



Cerise



Pêche



Abricot



Poire



Citron fondant

ENTRÉES

Salade paysanne Salade, tomates, dés de jambons blanc, dés emmental, croûtons à l'ail et œuf dur	10,50 €
Salade de chèvre chaud Salade, tomates, croûtons à l'ail, toasts de chèvre chaud, lardons, œuf dur	12,00 €
Salade Océane Salade, Saumon fumé, surimi, toasts de fromage frais ail et fines herbes et œuf dur	12,00 €
Planche Charcutière Jambons de pays, chorizo, lomo	14,00 €
Pan tomate	2,00 €

PLATS

La pièce du boucher	14,00 €
Filet de Canard (env. 250 g) (origine France)	16,00 €
Steak haché façon bouchère VBF 150 g	9,50 €
Steak haché cheval VBF	10,50 €
Aiguillette de poulet pané aux corn flakes	12,00 €
Fish and chips de cabillaud	14,00 €
Calamars à la romaine	13,00 €
Seiche à la plancha	15,00 €



Accompagnement au choix :
Linguine Garofalo, légumes de saison, frites maison

Supplément sauce 1,50 €
Roquefort ou Poivre ou crème à l'ail

DESSERTS

Assiette de fromage Chèvre, roquefort, camembert	7,00 €
Moelleux au chocolat accompagnée de sa boule de glace vanille et crème fouettée	7,00 €
Tatin abricot accompagnée d'un sorbet Abricot avec crème fouettée	7,00 €

Photos non contractuelles

Prix nets en euro.