

Menu Petit Mouss' 10€ *Jusqu'à 12 ans*

Au choix Coquillettes de jambon façon rizotto **Ou** Burger maison

Boule de glace **au choix** / Sirop **au choix**

CHOICE OF : PASTA RIZOTTO WITH HAM **OR** HOME MADE BURGER / SCOOP OF ICE CREAM / CHOICE OF SIROP

Nos Menus

★Composez votre menu

En choisissant directement sur notre carte

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

25 €

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

29 €



Entrées du moment

Today's starters

Gambas sauvages, mousse anisé, gelée de tomates Wild prawns, mousse aniseed and tomatoes jelly	14,50 €
Tartare de Thon Albacore Tartar of Albacore Tuna	17 €
Croquettes de morue & ailloli Cake of codfish and sauce with garlic	14 €
Gambas sauvages tièdes à l'ail, ailloli maison Wild prawns with garlic and ailloli house sauce	13 €
Salade méditerranéenne au fromage de brebis, lit de poivron confit Salad of ewe milk cheese and red bell pepper	13.50 €
Salade aux gambas sauvages façon Thai Wild prawns, vegetable Thai	14.50 €
Salade de la plage, croquettes de morue, anchois, gambas sauvages Salad of the beach, cod fish cakes, anchovy, Wild prawns	16.50 €

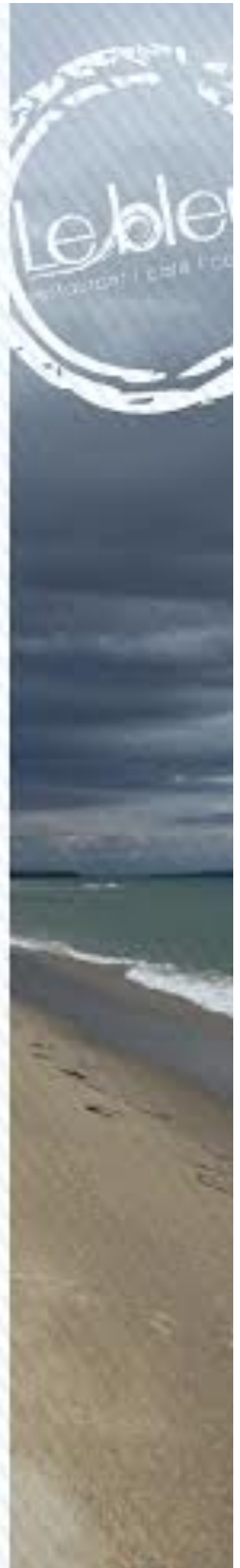


Spécialités viandes / Spécialities meats

Brochette de noisette d'onglet, potatoes maison Skewer of beef, home potatoes	18 €
Brochette d'agneau mariné Skewer of lamb	19 €
Pièce du boucher selon arrivage (+ 4€ au menu) Pièce of meat of the butcher	22 €
Le Bleu Burger +500 Gr Steak façon bouchère origine France 200 Gr Potatoes maison The Blue Burger 500 Gr, steak cooked in the old french way, served with 200gr, home potatoes	17 €

Spécialités poissons / Spécialities fishes

Pavé d'Albacore mi-cuit, escalope de foie gras poêlé Rare cook of Albacore tuna steak, fried foie gras	22 €
Thon rouge mi-cuit, escalope de foie gras poêlé Rare cook of Red tuna steak, fried foie gras (+ 6€ au menu)	29 €
Sardines à la plancha sauce vierge, salade & potatoes maison Sardine with méditerranéan sauce, salad & potatoes house	19 €
Dorade royale en filets, légumes du marché (selon arrivage) Baked royal sea bream with seasonal vegetables	22 €
Dés d'encornets au beurre de chorizo Dice of squid with butter and chorizo	18 €
Brochette Thon Albacore, Espadon, Encornet , Gambas sauvages Skewer of wild fish and wild prawns	22 €
Le Burger, Albacore, foie gras poelé, mousse de wasabi, légumes fraicheurs Divine burger, Albacore, fried foie gras, foams of wasabi, vegetables freshesses	22 €





La Carte

Le mariage
des saveurs
est une
affaire
de fantaisie

Label Sud de France

Tout fait maison



L'assiette de Tapas 19 €

Idéal pour un apéritif convivial ou pour se restaurer en dehors des horaires de repas

Elaboré à partir de produits frais

Les moments tendances Apéritifs

- ★ Spritz Aperol BY LE BLEU au Cava de Barcelone 8.50 €
- ★ Coupe de Cava de Barcelone Rosé et Blanc 5.00 €
- ★ Coupe de cava de Barcelone à la fraise 5.00 €
- ★ Kir Royal au Cava de Barcelone 6.00 €
- ★ Mojito Royal au Cava de Barcelone 9.00 €
- ★ Artic Warmer Get 27, jus d'orange, Vodka Bison 8.50 €



Les Moules de Leucate



	Sur place	A emporter
Marinières & potatoes maison	12.50 €	11 €
Roquefort & potatoes maison	13.50 €	12 €
Chorizo & potatoes maison	13.50 €	12 €

Nos desserts / Our desserts

Crème Catalane Cream burned	8 €
Tarte citron déstructuré Spécial smashed lemon tart	8 €
Tiramisu au fruit du marché : Tiramisu of fruit	8 €
Le Tricolore : mascarpone / coulis de fraise / coco / Curaçao	8 €
Bulle gourmande : Coupe de Cava de Barcelone / Mignardises du jour	12 €
Café gourmand : Café / Mignardises du jour	8 €

