

RESTAURANT

Produits frais de saison

RESTO - PLANCHES - SALADES - GRILL

Ô

Si près

NARBONNE - CATHÉDRALE

Boissons Fraîches

Bière pression 25cl	3,50€
Pinte 50cl	6,00€
Bière bouteille 25cl selon arrivages	4,00€
Coca / Coca zéro 33cl	3,50€
Orangina 33cl	3,50€
Fanta orange / citron 33cl	3,50€
Oasis Tropical 33cl	3,50€
Ice Tea pêche 33cl	3,50€
Schweppes Tonic / Agrumes 33cl	3,50€
Jus de Fruits 25cl 100% fruits	3,50€
(Pomme, ananas, orange)	
Limonade 25cl 100% fruits	3,50€
Supplément Sirop	0,20€
(Menthe, fraise, citron, pêche, grenadine, orgeat, cassis)	
Sirop à l'eau	2,50€
Eau de source ou gazeuse petite	3,50€
Eau de source ou gazeuse grande	5,00€

Carte des Vins

le Grand Cellier
GRAND CELLIER - GRANDS VINS

BIB Rouge 100% Carignan BIB Blanc 100% Chardonnay BIB Rosé 100% Cinsault

3€ le verre 15cl 9€ le pichet 50cl

Rouges

	Verre 15cl	Bout 75cl
Qué ! Cabernet 50%, Syrah 50%	5€	18€
MCMVII «1907» Cabernet 50%, Syrah 50%	6€	20€
Marcelin Albert Fût de chêne Syrah 60%, Grenache 40%	7€	25€
Lou Cigal Fût de chêne Syrah 80%, Grenache 20%	8€	32€

Blancs

Le Romarin Viognier 100%	5€	18€
Le Pigeonnier Chardonnay 100%	5€	18€

Rosés

Gris de Gris ! Grenache gris 100%	5€	18€
Qué ! Syrah 70%, Grenache 20%, Carignan 10%	6€	20€

Bulles

Coupe 5€ | Bouteille 25€
Selon arrivages

Apéritifs

Ricard 2cl	2,50€
Spritz	5,00€
Martini Rouge / Blanc 6cl	5,00€
Muscat 12cl	3,50€
Whisky 4cl (supp soft 1€)	7,00€
Jack Daniel's 4cl (supp soft 1€)	10,00€
Rhum 4cl (supp soft 1€)	7,00€
Vodka 5cl (supp soft 1€)	7,00€
Olives de l'Oulibo	4,00€
Cacahuètes	2,00€

Digestifs

Cognac 4cl	9,00€
Armagnac 4cl	9,00€
Rhum vieux 4cl	7,00€
Bailey's 4cl	7,00€
Get 27 4cl	5,00€
Menthe pastille 4cl	5,00€

Boissons Chaudes

Espresso	1,50€
Allongé	1,80€
Noisette ou Petit crème	1,80€
Grand crème	2,50€
Thé*	3,00€
Chocolat	3,50€
Café frappé*	3,00€

*Supplément lait +0,50€

À la Carte

Selon arrivages

Pour commencer

Camembert rôti au four	10€
Fuet Catalan entier	7€
Assiette de fromage	8€
Assiette de charcuteries	8€
Raco d'Anchois	5€

Plats

Servis avec salade et frites maison à la graisse de boeuf

Saucisse catalane*	15€
Pièce du boucher* selon arrivages	16€
Burger maison*	20€
Steak frais, salade fromage, sauce du jour	24€
Tartare* 350gr env	25€
Magret de Canard* 350gr env	25€
Entrecôte* 350gr env	25€

Salade

Salade Campagnarde	16€
Friton, magret séché, jambon. Selon arrivages	
Salade de Saumon & Anchois	16€

Desserts

Glace Audeline 2 boules	6€
Citron, Framboise, Mangue, Vanille de Madagascar, Caramel Fleur de Sel de Gruissan, Marbré Chocolat Noisette, selon arrivages.	
Magnum ou Cônes	4€
Pâtisserie du jour	6€



Menu 20€*

Entrées

Jeunes pousses saumon fumé ou Jeunes pousses charcuteries*

Plats

Saucisse Catalane*
ou
Pièce du boucher*
selon arrivages

Desserts

Glace Magnum ou Cône

Planches Gourmandes Mixtes

1 personne	18€
2 personnes	34€
3 personnes	48€
4 personnes	60€

*Fuet catalan, Magret séché, Friton de cochon, Jambon de pays, St Nectaire fermier, Camembert au lait cru et autre fromage surprise

Peut varier selon arrivages

Menu 25€*

Entrées

Jeunes pousses saumon fumé ou Jeunes pousses charcuteries*

Plats

Tartare minute* 200gr env

Burger maison*

Desserts

Glace Audeline (2 boules) ou Pâtisserie du jour

Menu 12€*

Enfant 12ans Jusqu'à

Entrées

Assiette Charcuterie* Junior

Plats

Saucisse Catalane* Junior ou Pièce du boucher* Junior

Desserts

Magnum ou Cône

Sirop offert

Menu 30€*

Entrées

Jeunes pousses saumon fumé ou Jeunes pousses charcuteries*

Plats

Magret de canard* 350gr env
Cuisson conseillée Rosée

ou

Entrecôte de boeuf* 350gr env
Cuisson conseillée Saignante

ou

Tartare* 350gr env

Desserts

Glace Audeline (2 boules) ou Pâtisserie du jour

Café Offert

* Tous nos menus sont servis uniquement le midi *
Tous nos plats sont servis avec frites à la graisse de boeuf et salade