

RESTAURANT LA TABLE D'ELISE

12H -14H30 19H-21H30

06.89.90.39.83

Latabledelise66

Restaurant La table D'Élise

www.hotel-lecatalan.com

Menu De La Table D'Elise

Servi tous les jours midi et soir

32€

Entrée

Salade Catalane
(Thon, Oeuf Dur, oignon, poivron, Anchois boquerones)

Escalivade à la tome catalane

Velouté d'asperges aux croutons dorés

Plat

Souris d'Agneau braisé jus au thym et romarin

Boles de Picoulat et ses mongettes

Travers de porc façon Elise

Morue à la catalane

Servi avec frites maison ou accompagnement du jour

Dessert

Pa d'ou (Flan catalan)

Crème catalane
(Caramélisée Tradition)

Mel i mato aux fruits de saison

Fondant au chocolat noir



A La Carte

Nos Entrées

Salade du Cambre d'Aze au chèvre chaud et miel	**17€**
Salade Caesar	**17€**
Salade Catalane (Thon, Oeuf Dur, oignon, poivron, Anchois boquerones)	**16€**
Escalivade à la tome catalane	**16€**
Assiette de jambon ibèrico pan con tomate	**18€**

Nos Plats

Souris d'Agneau braisé Jus au thym et romarin	**24€**
Entrecôte grillée à la plancha 350g	**28€**
Emincé de magret de canard	**22€**
Gambas flambées et persillées	**24€**
Morue à la Catalane	**21€**

SUPPLEMENT SAUCE +3€

Servi avec frites maison ou accompagnement du jour

Nos Desserts

Pa d'ou (Flan catalan)	**8€**
Crème catalane	**8€**
Mel i mato aux fruits de saison	**8€**
Tartare de fraises à la menthe du jardin	**8€**
Fondant au chocolat noir	**8€**
Coupe glacée (Dame Blanche)	**8€**



Nos Ardoises
(2 Personnes.)

Fromage de la ferme du Rialet	**28€**
Tradition espagnole *Jambon Ibèrico et Serrano, Pan con Tomate*	**28€**
Assortiment de charcuterie Catalane	**28€**

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

16€

Steak haché frais maison

ou

Croustillant de poulet

Servi avec frites ou purée maison

1 Boule glace (vanille, fraise ou chocolat)

ou

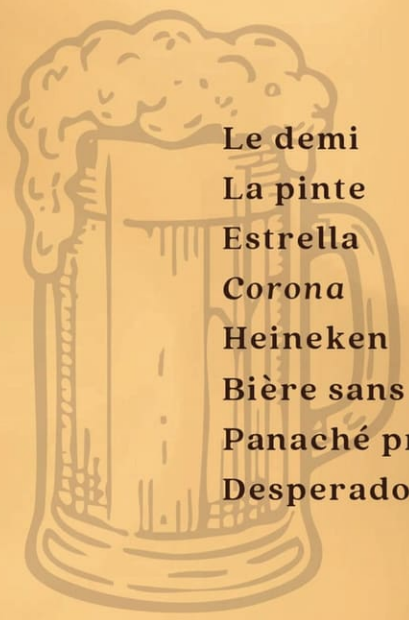
Mousse au chocolat

Taxes et service inclus.
Viandes d'origine UE.

Apéritifs

Banyuls, Martini, Porto	5cl	5.50€
Kir vin blanc	5cl	6€
Kir Royal Champagne	5cl	10€
Suze, Ricard, Pastis	5cl	3.50€

Bières



Le demi	25cl	4€
La pinte	50cl	7€
Estrella	25cl	5€
Corona	33cl	5€
Heineken	33cl	5€
Bière sans alcool	33cl	3€
Panaché pression	25cl	3€
Desperados	33cl	5€

Boissons



Eau Minérale ou Gazeuse	1L	4€
Perrier, Jus de fruits, Soda	33cl	3.50€
Café ou décaféiné ou noisette		2.20€
Café au lait, thé infusion, chocolat		3.50€
Cappuccino		3.50€

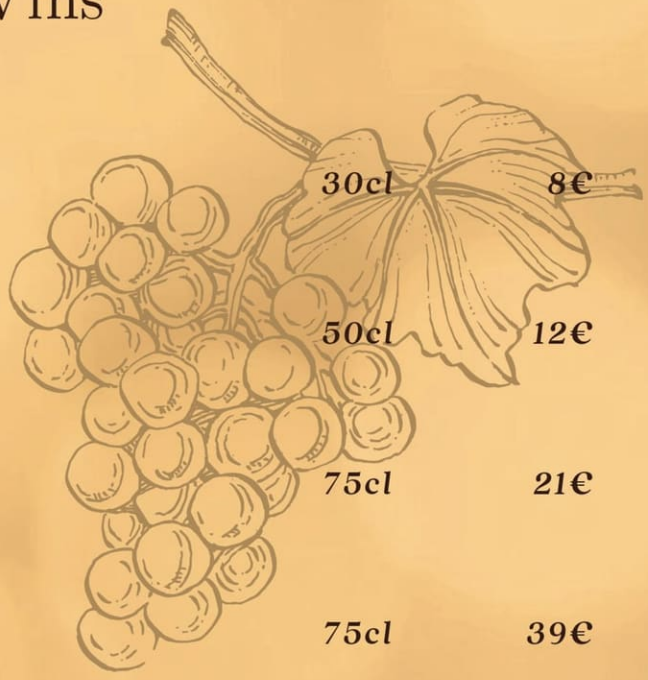
Digestifs



Cognac, Armagnac, Rhum, Eau de vie, Baileys, Whisky, Vodka, Gin	5cl	9€
(Supplément Soda)		2€



Carte des Vins



Au verre (Côtes du Roussillon AOP) *Rouge, Blanc, Rosé*	*30cl*	*8€*
Pichet (Côtes du Roussillon AOP) *Rouge, Blanc, Rosé*	*50cl*	*12€*
Tradition Deprade Jorda (AOP Les Albères) *Rouge, Blanc, Rosé*	*75cl*	*21€*
Les Clos de Paulilles (AOC Collioure) *Rouge*	*75cl*	*39€*
Château Les Pins Dom Brial (AOP Baixas) *Rouge*	*75cl*	*39€*
L'étreinte DomBrial (AOP Baixas) *Rouge, Blanc, Rosé*	*75cl*	*25€*
Mouton Cadet (AOC Bordeaux) *Rouge*	*75cl*	*34€*
Bacchus L'Estabel (AOP Languedoc-Roussilon) *Rosé*	*75cl*	*21€*
Domaine du Chardonnay Chablis (AOC Bourgogne) *Blanc*	*75cl*	*43€*
Château Moulin Bellegrave Grand Cru (AOC SAint-Emilion) *Rouge*	*75cl*	*43€*









Vous ne finissez pas votre bouteille ? Emportez-là !

Taxes et service inclus.