



RESTAURANT LA TABLE D'ÉLISE

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 ibérico 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€

PIC CARLIT
2921 m

CAMBRE D'AZE
2750 m

PIC CANIGOU
2785 m

Nos Ardoises (2 Personnes.)

Fromage de la ferme du Rialet

28€

*Tradition espagnole
Jambon Ibérico et Serrano, Pan con
Tomate*

28€

*Assortiment de charcuterie
Catalane*

28€

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

16€

Steak haché frais maison

ou

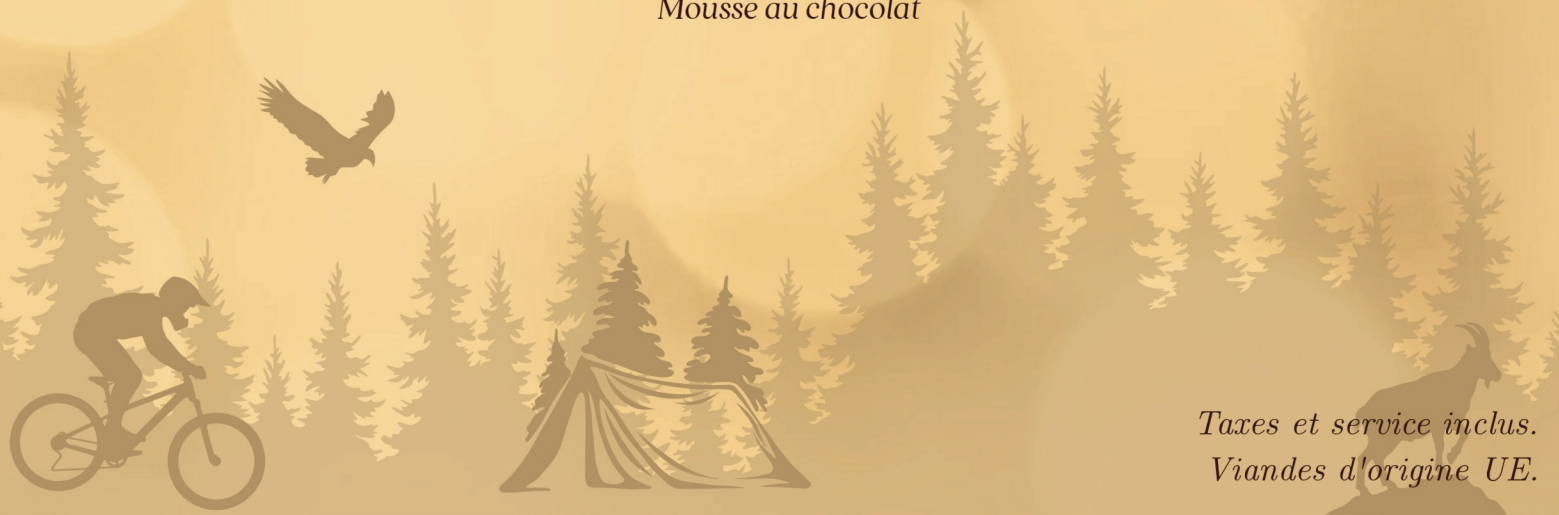
Croustillant de poulet

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,	5cl	9€
Baileys, Whisky, Vodka, Gin		
(Supplément Soda)		2€

Carte des Vins

Au verre (Côtes du Roussillon AOP)
Rouge, Blanc, Rosé

Pichet (Côtes du Roussillon AOP)
Rouge, Blanc, Rosé

Tradition Deprade Jorda (AOP Les Albères)
Rouge, Blanc, Rosé

Les Clos de Paulilles (AOC Collioure)
Rouge

Château Les Pins Dom Brial (AOP Baixas)
Rouge

L'étreinte DomBrial (AOP Baixas)
Rouge, Blanc, Rosé

Mouton Cadet (AOC Bordeaux)
Rouge

Bacchus L'Estabel (AOP Languedoc-Roussillon)
Rosé

Domaine du Chardonnay Chablis (AOC Bourgogne)
Blanc

Château Moulin Bellegrave Grand Cru (AOC Saint-Emilion)
Rouge



75cl 39€

75cl 39€

75cl 25€

75cl 34€

75cl 21€

75cl 43€

75cl 43€



Vous ne finissez pas votre bouteille ? Emportez-là !

Taxes et service
inclus.