

Fromage.....5,00 €

Nos Desserts

Tarte tatin .....6,00 €  
Crème Catalane.....5,00 €  
Ile flottante .....5,00 €  
Profiteroles .....7,00 €  
Moelleux au chocolat.....6,00 €  
Café gourmand.....8,00 €

Nos Glaces

Coupe junior .....5,00 €  
*(3 boules au choix : vanille, chocolat, fraise, café, pistache, caramel ou rhum raisin)*  
  
Sorbets .....5,50 €  
*(3 boules au choix : citron, cassis, poire, abricot ou fruits de la passion)*  
  
Café Liégeois ou Chocolat Liégeois.....7,00 €  
  
Dame Blanche.....7,00 €  
*(Glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly)*  
  
Coupe Canigou .....7,00 €  
*(Glace vanille, biscuit, Armagnac, chocolat chaud maison et chantilly)*  
  
Coupe pêche Melba.....7,00 €  
*(Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud maison, banane, chantilly et amandes)*  
  
Banana Split .....7,00 €  
*(Glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud maison, banane, chantilly et amandes)*  
  
Coupe «Africaine» .....7,00 €  
*(Glace vanille, crème de marrons, cognac et chantilly)*  
  
Colonel «Catalan» .....7,00 €  
*(Sorbet abricot, Muscat de Rivesaltes, rousquille et chantilly)*  
  
Supplément chantilly.....1,00 €

Nos Apéritifs

Cocktail Maison «Mix Max»  
(à base de Rivesaltes ambré).....4.00 €  
Sangria .....3.80 €  
Rivesaltes Ambré.....2.80 €  
Muscat .....2.80 €  
Martini blanc ou rouge.....2.80 €  
Suze .....2.80 €  
Ricard ou Pastis.....2.80 €  
Kir .....2.80 €  
Byrrh.....2.80 €

Nos Boissons Fraîches

Sirop .....2.00 €  
(grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, cerise)  
Limonade .....2.00 €  
Perrier (33 cl).....2.60 €  
Vittel - Badoit (50 cl) .....2.00 €  
Sodas (coca-cola (normal, light, zéro), fanta, orangina, schweppes agrumes) .....2.60 €  
Jus (orange, pomme, ananas, abricot, tomate).....2.60 €  
Ice Tea.....2.60 €  
Panach - Bière sans alcool.....2.60 €  
Bière.....2.70 €  
Evian - San Pellegrino (100 cl) .....3.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café.....1.60 €  
Grand Café .....3.00 €  
Cappuccino .....3.20 €  
Chocolat au lait.....2.00 €  
Thé - Verveine.....2.00 €

Nos Digestifs

Get 27 .....5.00 €  
Armagnac - Cognac - Calvados .....5.00 €  
Poire Williams .....5.00 €  
Gin - Téquila - Whisky - Vodka.....5.00 €

Goûtez notre cocktail maison 4 €  
(à base de Rivesaltes ambré de Salses le Château)  
Sangria 3,80 €

## Nos entrées

Salade Catalane .....7,00 €  
Salade de chèvre chaud au miel .....8,50 €  
Salade de magrets fumés .....8,50 €  
Salade de gésiers.....8,50 €  
Salade gourmande (foie gras, gésiers, magrets fumés)..... 11,50 €  
Foie gras de canard au vin doux avec sa confiture de figes 10,50 €  
Pan con tomate avec jambon .....9,00 €  
Moules gratinées à l'aïoli .....9,00 €  
Assiette de dégustation Catalane .....9,50 €  
(Poivrons frais, anchois et salade, moules gratinées à l'aïoli,  
pan con tomate avec jambon)

## Nos plats

Filet de boeuf sauce au roquefort, poivre ou Banyuls .....21,00 €  
Filet de boeuf façon Rossini ..... 24,00 €  
Les boules de Picoulat ..... 11,00 €  
(Boulettes de viandes accompagnées d'haricots blancs servis dans  
une sauce tomate maison)  
Entrecôte sauce au roquefort, poivre ou Banyuls .....18,50 €  
Magret de canard sauce au roquefort, poivre ou Banyuls  
(entier, tranché) .....17,50 €  
Magret de canard rôti au chèvre et au miel .....18,00 €  
Pavé de saumon à la plancha .....14,50 €  
Gambas à la plancha.....18,00 €  
Parillade de la mer à la plancha .....21,00 €  
(Noix de Saint Jacques, gambas, seiche, couteaux, moules)

## Nos pizzas

Lombardia (tomate, fromage fondu).....8,00 €  
Piemontaise (tomate, persillade, fromage fondu).....9,00 €  
Siciliana (tomate, poivrons frais, chorizo, piment, olives,  
fromage fondu).....9,50 €  
Toscana (tomate, jambon blanc, champignons frais,  
oeuf, fromage fondu).....9,50 €  
Napolitana (tomate, anchois, olives, fromage fondu).....9,50 €  
Venetia (tomate, fruits de mer, persillade,  
fromage fondu).....9,50 €  
Capria (tomate, poivrons frais, champignons frais, oignons,  
aubergine, fromage fondu)..... 9,00 €  
Emilia (tomate, viande de boeuf haché, oignons, oeuf,  
fromage fondu).....9,00 €  
Calabrese (crème fraîche, chèvre, roquefort,  
lardons fumés, fromage fondu).....9,50 €  
Roma (crème fraîche, reblochon, oignons,.....9,50 €  
lardons fumés, pomme de terre, fromage fondu)  
Sardegna (crème fraîche, saumon fumé, noix de pétoncle,  
origan, fromage fondu).....9,50 €  
(Pour tout supplément d'ingrédient 1 €)

Formule Express 10 € (uniquement le midi)  
(Un quart de vin compris, boisson non changeable)  
«Tranches de magret, ses pommes frites et sa salade»

Possibilité de supplément  
Sauce (maison) au roquefort, poivre ou Banyuls 1,50 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

Prix TTC, service compris

# Restaurant Pizzeria du Fort de Salses

Menu Enfant 8,50 € (Boisson comprise)

Steak haché pommes frites

ou

pizza

(tomate, jambon blanc et fromage fondu)

Glace 1 boule

« Une confiserie sera offerte à la fin du repas, si tu es sage »

Nos formules «Suggestion du chef»

Jambon serrano

14,50 €

Pizza Siciliana

Salade de magrets fumés

15,50 €

Pizza piemontaise

Salade de chèvre chaud au miel

23,50 €

Entrecôte

(sauce au poivre, au Banyuls ou au Roquefort)

Menu Pizza 15,00 €

La salade composée

Pizza Toscana (sans oeuf)

ou

Pizza Venetia

Crème Catalane

ou

Glace 2 boules

Possibilité d'un dessert à la carte, supplément au menu 2,80 €

Menu Méditerranéen 22,00 €

Le foie gras de canard au vin doux  
avec sa configure de figes  
(supplément 2 €)

ou

L'Assiette de dégustation Catalane  
(Pan con tomate avec jambon, moules gratinées à  
l'aïoli, poivrons frais, anchois et salade)

Le filet de boeuf sauce du chef (supplément 3 €)

ou

La Parillade de la mer à la plancha  
(Noix de Saint Jacques, gambas, seiche,  
couteaux, moules)

(supplément 3 €)

ou

Le magret de canard sauce au choix

ou

Le pavé de saumon à la plancha

Les profiteroles ou la glace ou la crème catalane

ou

l'ile flottante ou le fromage

Menu Catalan 16,00 €

La salade Catalane

Les boules de Picoulat

(plat typique du Roussillon, boulettes de viandes accompagnées  
d'haricots blancs servis dans une sauce tomate maison)

La crème Catalane (maison)