

NOS SPECIALITES

Entrées

Huîtres de Leucate nature	Les six	€ 8,00
Oysters from Leucate	Les neuf	€ 11,00
Austern von Leucate	Les douze	€ 14,00
Oesters van Leucate		

Huîtres de Leucate gratinées aux petits légumes Les six € 11,00

Cassolette de moules à la fondue de poireau € 9,00

Little pan filled with mussels on a bed of leeks

Pfännchen mit Muscheln und Lauch

Pannetje met mosselen op een bedje van prei

La soupe de poissons "Maison" € 7,50

Chef's special fish soup

Hausgemachte Fisch-Suppe

Vissoep van het huis

Poisson

Fricassée de seiche et noix de Saint Jacques,
fritos de légumes à la méridionale, beurre blanc béarnaise € 19,50

Ragout of squid and scallops with mediteranian vegetables and bearnaise butter

Ragout von Tintenfisch und Jakobsmuscheln mit mediteranem Gemüse und Bearnaisebutter

Ragout van inktvis en sint-jakobsvruchten met mediteraanse groenten en bearnaiseboter

Filets de loup en écailles de pommes de terre € 19,00

Fillets of seabream with potatoe scales

Seebarschfilets mit Scheibenkartoffeln

Zeebaarsfilets met aardappelschijfjes

Viande

Mille feuille de filet de bœuf et foie gras aux morilles € 25,00

Fillet of beef with duck liver and morels

Rinderfilet mit Entenstopfleber und Morcheln

Runderfilet met gebakken eendenlever en morieljes

NOS ENTREES

Huîtres de Leucate nature	Les six	€ 8,00
Oysters from Leucate	Les neuf	€ 11,00
Austern von Leucate	Les douze	€ 14,00
Oesters van Leucate		
Huîtres de Leucate gratinées aux petits légumes	Les six	€ 11,00
L'assiette de saumon		€ 12,00
The salmonplate		
Der Lachsteller		
Het zalmbord		
Escalope de foie gras de canard pêleée, son pana cota et cake aux tomates séchées		€ 15,00
Baked duck liver and pana cota, cake with dried tomatoes		
Gebraten Entenstopfleber und Pana Cota, Kuchen mit getrockneten Tomaten		
gebakken eendelever en pana cota, cake met gedroogde tomaten		
Cassolette de moules à la fondue de poireau		€ 9,00
Little pan filled with mussels on a bed of leeks		
Pfännchen mit Muscheln und Lauch		
Pannetje met mosselen op een bedje van prei		
La soupe de poissons "Maison"		€ 7,50
Chef's special fish soup		
Hausgemachte Fisch-Suppe		
Vissoep van het huis		
Sur une ciabatta au lard et aux olives, chèvre chaud, bouquet de salade		€ 9,00
Salad with hot goat's cheese on a ciabatta with bacon and olives		
Salat mit warmem Ziegenkäse auf Ciabatta mit Speck und Oliven		
Salade met warme geitenkaas op een ciabatta met spekjes en olijven		

NOS POISSONS

Filet de St Pierre, risotto au pistou	€ 19,00
<i>St Peter fish filet, risotto with pesto</i>	
<i>Peterfischfilet, Risotto mit Pesto</i>	
<i>Zonnevisfilet, risotto met pesto</i>	
Gambas flambés au muscat, mesclun à l'huile vierge, bande feuilletée au caviar d'aubergines	€ 22,50
<i>Gambas flambé with muscat, salad, puffpastry with egg-plant caviar</i>	
<i>Flammierte Gambas mit Muskatwein, Salat, Blätterteigpastetchen mit Auberginenkaviar</i>	
<i>Geflambeerde gambas met muscat, sla, bladerdeegje met auberginenkaviaar</i>	
Fricassée de seiche et noix de Saint Jacques, fritos de légumes à la méridionale, beurre blanc béarnaise	€ 19,50
<i>Ragout of squid and scallops with mediteranian vegetables and bearnaise butter</i>	
<i>Ragout von Tintenfisch und Jakobsmuscheln mit mediteranem Gemüse und Bearnaisebutter</i>	
<i>Ragout van inktvis en sint-jakobsvruchten met mediteraanse groenten en bearnaiseboter</i>	
Filets de loup en écailles de pommes de terre	€ 19,00
<i>Fillets of seabream with potatoe scales</i>	
<i>Seebarschfilets mit Scheibenkartoffeln</i>	
<i>Zeebaarsfilets met aardappelschijfjes</i>	
Brochette de saumon à l'oseille	€ 16,00
<i>Salmon brochette with sorrel</i>	
<i>Lachs Brochette mit Ampfer</i>	
<i>Brochette van Zalm met zuring</i>	

PLATS VEGETARIENS

Salade mixte	€ 6,00
Assiette de légumes variés	€ 12,00

NOS VIANDES

Parmentier d'agneau de sept heures, jus au banyuls et infusion basilic	€ 16,00
<i>Leg of lamb, roasted for seven hours, with mashed potatoes, sauce with banyuls and basil</i> <i>Kartoffelbrei mit Lammkeule, sieben stunden gegart, Sauce mit Banyuls und Basilikum</i> <i>Aardappelpuree met zeven uren gegaarde lamsbout, jus met banyuls en basilikum</i>	
Magret de canard à l'orange	€ 19,00
<i>Duck fillet with orangesauce</i> <i>Entenbrustfilet mit Orangensauce</i> <i>Eendenborstfilet met sinaassaus</i>	
Rognons de veau à la moutarde ancienne	€ 17,00
<i>Veal kidney stew with mustardsauce</i> <i>Ragout von Kalbsnieren in Senfsauce</i> <i>Ragout van kalfsnierjes in mosterdsaus</i>	
Mille feuille de filet de bœuf et foie gras aux morilles	€ 25,00
<i>Fillet of beef with duck liver and morels</i> <i>Rinderfilet mit Entenstopfleber und Morcheln</i> <i>Runderfilet met gebakken eendenlever en morieljes</i>	
Entrecôte grillée	€ 16,00
<i>Grilled rib of beef</i> <i>Gegrilltes Rinderrippe</i> <i>Gegrild runderribstuk</i>	
Entrecôte sauce poivre vert	€ 17,00
<i>Rib of beef with green peppersauce</i> <i>Rinderrippe mit grüne pfeffersauce</i> <i>Runderribstuk met groene pepersaus</i>	
Filet de bœuf beurre d'herbes	€ 19,00
<i>Filet of beef with herb butter</i> <i>Rinderfilet mit Kräuterbutter</i> <i>Runderfilet met kruidenboter</i>	

MENU NINON € 32,00

Amuse bouche

Les neuf huîtres de Leucate

ou

Les six huîtres de Leucate gratinées aux petits légumes

ou

L'assiette de saumon

ou

L'entrée du moment

Trou languedocien

Filet de St Pierre, risotto au pistou

ou

Magret de canard à l'orange

ou

Filet de bœuf, beurre d'herbes

ou

Le plat du moment

Dessert au choix

MENU BRASSERIE € 25,00

Les six huîtres de Leucate nature

ou

La soupe de poissons « maison »

ou

Salade au chèvre chaud

Entrecôte grillée, frites et salade

ou

Entrecôte sauce poivre vert, frites et salade

ou

Brochette de saumon à l'oseille

La tarte du jour

ou

crème brûlée

NOS DESSERTS

L'assiette gourmande du clos de Ninon	€ 8,00
Dessertplate of the clos de Ninon	
Das Dessertteller von le clos de Ninon	
Het dessertbord van de clos de Ninon	
Petite assiette de fromage (3 morceaux)	€ 5,00
Grande assiette de fromage (5 morceaux)	€ 8,00
La tarte du jour	€ 5,00
Pastry of the day	
Kuchen des Tages	
Taart van de dag	
Le chocolat dans ses 3 formes	€ 7,00
Chocolate in 3 shapes	
Schokolade 3 Mal anders	
Chocolade in zijn 3 gedaantes	
Crème brûlée	€ 6,00
Biscuit cuillère et mascarpone montés comme un tiramisu	€ 7,00
Tiramisu	
Tiramisu	
Tiramisu	
Le dessert du moment	€ 7,00
Glace ou sorbet	par boule € 2,00
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Fraise, café Citron vert, Framboise, Cassis, Abricot, Fruits de la passion	
Trou languedocien sorbet abricot et Fine de Languedoc	€ 7,00

Les vins doux pour accompagner votre dessert

Banyuls ou muscat du pays	€ 3,00
Banyuls blanc sec RAVANER - Cellier des Templiers	€ 5,50
MAURY blanc - Appellation Maury Contrôlée	€ 4,00
MAURY rouge 6 ans - Appellation Maury Contrôlée	€ 4,50
Muscat de Rivesaltes «Le P'tit Grain » - Domaine des Balmettes	€ 4,50