

# LES PLAN CHES

CUISINE DE LA MER



LA CARTE

# LA CARTE

20

17

LES

# Planches

CUISINE DE LA MER

## NOS SALADES

### Salade de Chèvre Frais - 19.00€

Chèvre frais pané aux mendiants, pain pinsa, pommes Granny, noix, salade, tomates, oignons rouges • *Fresh goat's cheese breaded with beggars, pinsa bread, Granny apples, walnuts, salad, tomatoes, red onions*

### Salade Caesar, l'unique ! - 19.50€

Salade romaine, poulet, lard crispy, tomate, oignons rouges, croutons & la fameuse sauce Caesar • *Romaine salad, chicken, crispy bacon, tomato, red onions, croutons, & the famous Caesar sauce*

### Salade de Homard - 25.00€

Homard mariné façon thaï, crevette twister, mangues, salade, tomates, oignons rouges, sauce sweet-chili • *Thai-marinated lobster, twister shrimp, mangoes, salad, tomatoes, red onions, sweet-chili sauce*

### Salade des Planches - 19.00€

Jambon de montagne, Melon, feta, salade, tomate, oignons rouges & mélange de graines bio • *Mountain ham, melon, feta, salad, tomato, red onions & bio seeds*

### Le Poke Bowl - 23.50€

Riz, tartare de saumon, avocat, mangue, carotte, concombre, tomates confites, wakamé • *Rice, salmon tartar, avocado, mango, carrot, cucumber, candied tomatoes, wakame*

## ARROZ

### Marinera - 26.00€

Riz marinera, gambas, calamars, moules, palourdes  
*Spanish rice, prawns, squid, mussels, clams*

### Ibérique - 28.00€

Riz marinera, pluma de porc, chistora, saucisse catalane, moules  
*Spanish rice, pork pluma, chistora, Catalan sausage, mussels*

### Royal - 39.00€

Riz marinera, demi-langouste, gambas, calamars, moules & palourdes  
*Spanish rice, half-crayfish, prawns, squid, mussels & clams*

### Paella Maison - 28.50€

Riz jaune à l'espagnol, saucisse catalane, calamars, gambas, moules  
*Spanish yellow rice, Catalan sausage, squid, prawns, mussels*

### Paella royal - 38.00€

Riz jaune à l'espagnol, ½ Langouste, saucisse catalane, calamars, gambas, moules  
*Spanish yellow rice, ½ Crayfish, Catalan sausage, squid, prawns, mussels*

## ENTRÉES

### Moules gratinées à l'aïoli - 12.90€

*Mussels gratined with aioli*

### Tartare de Saumon des Planches - 16.00€

Tartare de saumon cream cheese au guacamole, crumble de Parmesan  
*Salmon tartare, cream cheese with guacamole, Parmesan crumble*

### Planche Ibérique - 19.50€

Jambon Ibérique, Pan con tomate et Manchego  
*Iberian Ham, bread with tomatoes and garlic, Manchego cheese board*

### Foie gras maison au Banyuls - 21.50€

Foie gras maison au banyuls Piment d'espelette, Chutney de figues au poivre de Penja et toasts briochés  
*Homemade foie gras with banyuls & Espelette pepper, fig chutney with Penja pepper and brioche toasts*

### Tataki de thon retour de pêche - 15.50€

Tataki de thon marinade Thaï sésame et Wakamé  
*Tuna tataki, back from fishing, Thai marinade with sesame and Wakamé*

### Lobster rolls comme chez Perry's - 22.00€

Sandwich brioché, chair de homard en mayonnaise  
*Brioche sandwich, lobster meat in mayonnaise*

### Soupe de Poissons de roches Maison - 14.50€

Poissons de roches de méditerranée  
*Homemade Mediterranean Rock Fish Soup*

### Tomates de Pays et Burrata d'Italie - 16.50€

Country Tomatoes and Burrata from Italy

### Vitello Tonnato comme au Piémont - 18.90€

Carpaccio de Veau & sa fameuse sauce Tonnato  
*Veal Carpaccio & his famous Tonnato sauce*

### Tapas des Planches - 24.50€

Moules gratinées à l'aïoli, tataki de thon, crevette panko, pinxo boquerones, calamars persillés, Pimentos del Padron  
*Mussels gratined with aioli, tuna tataki, panko shrimp, pinxo boquerones, parsley squid, Pimentos del Padron*

## LE BAR À HUITRES

Huîtres (Oysters) les x6 : 16.00€ | les x9 : 22.00€ | les x12 : 29.00€

Bouquet de Crevettes sauce cocktail - 17.00€

*Shrimp Bunch and cocktail sauce*

Langouste Mayo citronnée et piment d'espelette - 32.00€

*Lobster Lemon mayo and espelette pepper*

## LES MOULES FRITES

Selon arrivage

Moules marinere - 20.90€  
*Marine Mussels*

Moules Roquefort - 21.90€  
*Mussels with roquefort cheese*



## LA MER DANS VOTRE ASSIETTE

**Tartare de thon vierge exotique, on peut aussi le snacké ! - 25.00€**  
*Exotic virgin tuna tartare, we can also snack it!*

**La daurade entière, saveurs d'ici - 29.50€**  
*Whole sea bream, flavors from here*

**Le loup servi en filet - 28.50€**  
*Ail confit finement émincé au piment Espelette et romarin, chips de jambon*  
*Fillet of seabass, finely sliced candied garlic with Espelette pepper and rosemary, ham chips*

**Lincontournable morue gratinée a l'aïoli - 29.00€**  
*The essential cod gratinated with aioli*

**Marmite du pêcheur comme un suquet - 32.00€**  
*Daurade, calamars, gambas, moules, palourdes & jus de bouille*  
*Sea bream, squid, prawns, mussels, clams & boiled juice*

**Les belles gambas en persillade (pas les gambettes) - 27.00€**  
*Beautiful prawns with parsley*

**Pavé de Saumon snacké juste comme il faut - 26.00€**  
*Salmon steak snacked just right*

**Calamars à la planxa, Huile d'ail au Pimenton fumé - 27.00€**  
*Calamari a la planxa, Garlic oil with smoked paprika*

**La Parillada des Planches - 36.00€**  
*Daurade, gambas, loup, calamars, pêche du jour, palourdes et moules*  
*Sea bream, prawns, sea bass, squid, catch of day, clams and mussels*

## NOS VIANDES

**L'entrecôte 300gr à la planxa sauce Béarnaise - 29.50€**  
*Entrecôte with Bearnaise sauce*

**Magret de canard sélectionné & sauce au choix - 28.00€**  
*Selected duck breast & sauce of your choice*

**Escalope de veau des Pyrennées, crème de cèpes onctueuse - 26.50€**  
*Veal escalope from Pyrennées, creamy porcini cream*

**Le Burger des Planches - 22.50€**  
*Steak haché d'Occitanie, crème de cheddar, lard crispy, salade, tomate, oignons rouges, sauce maison*  
*Occitane minced steak, cheddar cream, crispy bacon, salad, tomato, red onions, house sauce*

**Souris d'Agneau cuisson de sept heures, pas moins, pas plus ! - 32.00€**  
*Lamb shank cooked for seven hours, reduced cooking juice*

**Le meilleur du poulet grillé Français - 25.50€**  
*Cuisse de poulet désossée grillée façon Churrasco*  
*Churrasco-style grilled boneless chicken leg*



## MENU DES PLANCHES

**35.90€**

*Une entrée, un plat & un dessert au choix*

### Entrées (Starter)

**Moules Gratinées à l'aïoli**  
*Mussels Gratinated with Aioli*

**Tataki de Thon Marinade asiatique & wakamé**  
*Tuna tataki Asian marinade & wakame*

**Jambon Ibérique & pan amb tomaquet**  
*Iberian ham & pan amb tomaquet*

**Salade Des Planches (Jambon, melon, Feta...)**  
*Salad Planks (Ham, melon, Feta...)*

**Soupe de Poissons de roches de Méditerranée maison**  
*Homemade Mediterranean Rock Fish Soup*

### Plats (Dishes)

**Duo de Filet de loup & Gambas**  
*Duet of sea bass fillet & prawns*

**Persillé de bœuf sélectionné par le chef & sa sauce**  
*Beef marbled selected by the chef & his sauce*

**Les gambas & calamars à la planxa**  
*Gambas & squid à la planxa*

**Emincé de Magret de canard sauce aux cèpes**  
*Thin slices Duck breast, porcini mushroom sauce*

**La suggestion du jours (selon l'humeur du chef)**  
*The suggestion of the day (according to the chefs mood)*

### Desserts gourmands (Gourmet desserts)

**Crème Brulée parfumée Catalane**  
*Catalan flavored Crème Brulée*

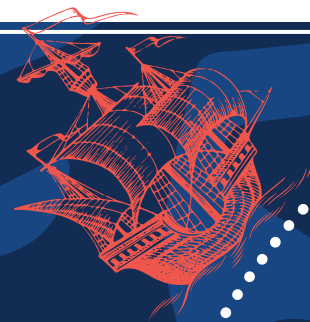
**Coulant tout chocolat pour les gourmands**  
*Full chocolate cake for gourmets*

**Panna Cotta au fruits rouges**  
*Panna Cotta with red fruits*

**Pa d'ous, recette de Mamie**  
*Pa d'ous, Grandma's recipe*

**Duo de Glaces artisanales**  
*Artisanal ice cream duo*

**Supp Café Très Gourmand +4€**  
*Supp Very Gourmand Coffee +4€*



## Accompagnements

**Frites Maison 6.00€**  
*Homemade fries*

**Coquillettes 5.50€**  
*Coquillettes*

**Legumes du moment 6.00€**  
*Seasonal vegetables*

**Riz 5.50€**  
*Rices*

**Les Sauces 2.00€**

*Aïoli - Béarnaise - Cèpes - Poivre - Roquefort*

## MENU ENFANT

**13.90€**

*Un plat, un dessert & une boisson au choix*

### BOISSON

**Jus de fruits ou Sirop au choix**  
*Fruit juice/ Fruit Syrup*

### PLATS (Dishes)

**CheeseBurger**  
*Cheeseburger*

**Nuggets de Poulet**  
*Chicken Nuggets*

**Fish & Chips**  
*Breaded fish, and french fries*

**Coquillettes & Jambon**  
*Coquillettes & Ham*

### DESSERT

**Croquant au chocolat**  
*Chocolate Cake*

**Boule de glace Artisanale au choix**

*Scoop of artisanal ice cream of your choice*

# LES DESSERTS

- Crème brûlée façon catalane - 8.50€  
Catalan-style crème brûlée
- Tiramisu Nutella - 9.00€  
Nutella Tiramisu
- Millefeuille fraises Maison et crème diplomate vanillée - 10.00€  
Homemade Strawberry millefeuille and vanilla diplomat cream
- Coulant « tout choco » - 9.50€  
Flowing "all chocolate"
- Tarte fine aux pommes façon Tatin & crème épaisse - 9.50€  
Thin apple pie tatin style & thick cream
- La Profiterole (ça c'est grave coquin !) - 10.50€  
The F\*\*\*\*\*g Profiterole
- Pana Cotta Caramel beurre salé ou Fruits rouges - 8.00€  
Pana Cotta Salted Butter Caramel or Red Fruits
- Pa d'Ous (flan catalan), c'est la recette de Mamie - 7.50€  
Catalan Flan, Grandma's recipe
- Café TRES Gourmand - 12.00€  
Very gourmet coffe



# COCKTAILS & BOISSONS

## COCKTAILS

- Spritz 9.00€  
Prosecco, Aperol, Tonic, Orange fruit
- Mojito 10.50€  
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse
- Pink Mojito 11.00€  
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, Monin fraise, eau gazeuse
- Royal Mojito 12.00€  
Rhum, Champagne, menthe fraîche, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse
- Pina Colada 10.50€  
Rhum, jus d'ananas, Monin coco
- Pink Lady 10.50€  
Gin, sucre de canne, sirop de fraise, jus de citron
- Gin Fizz 10.50€  
Gin, cassonade, jus de citron vert, eau gazeuse

## BOISSONS

- Pepsi, Orangina, Ice-tea, Schweppes 3.90€
- Jus de fruits 25cl : Orange, pomme, ananas, exotique 3.90€
- Sémillante plate 4.00€
- Sémillante gazeuse 5.00€
- San pellegrino 50cl 4.50€
- San pellegrino 1L 6.50€

## APÉRITIFS

- Kir maison 4.00€
- Muscat 9cl 4.00€
- Banyuls 9cl 4.00€
- Martini 7cl 4.00€
- Ricard 2cl 3.50€
- Champagne 9cl 9.00€

## BIÈRES

- Slavia 25cl 4.00€
- Slavia 50cl 7.80€
- Sangria Rouge 8.50€
- Sangria 25cl 14.50€
- Le demi litre 24.50€
- Le litre

## BOISSONS CHAUDES

- Café 2.20€
- Décaféiné 2.30€
- Noisette 2.50€
- Crème 3.50€
- Cappuccino 6.00€
- Thé / Infusions Kusmi Tea 5.50€
- Irish Coffee 10.00€

Demandez nos digestifs !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération !

Moyens de paiements CB & Espèces

