La Carte du Restaurant

L'HOSPITALET
Beach

ENTRÉES ET SALADES

♥ **Gaspacho de tomates servi en porrón et son taboulé méditerranéen** — *15€*
Tomates, persil, boulghour, citron

Salade de tomates Narbonnaises et Mozzarella Di Buffala — *16€*
Huile d'olive, fleur de sel, basilic

Salade Hospitalet Beach aux gambas, sauce César — *17€*
Romaine, tomate, brochette de gambas, parmesan, œuf dur, persil, croûtons

Carpaccio de poulpe de Méditerranée aux agrumes — *19€*
Céleri, menthe fraîche, sucrine

Tartare de bœuf façon tigre qui pleure et sa salade mizuna — *19€*
Sauce soja salée, coriandre, gingembre, piment, nuoc-mam,
ail, citron vert, échalote

Vitello tonnato — *22€*
Quasi de veau rôti, câpres, persil, thon émietté, jaune d'œuf

Poke Bowl — *24€*
Thon mariné au soja, sésame, concombre, radis, légumes croquants

A PARTAGER

Tapenade d'Olives Lucques, Houmous de pois chiches, Anchoïade — *14€*

6 Huîtres de l'étang de Thau - Mas Soula — *19€*

Couteaux en persillade — *18€*

Assiette de jambon Ibérique DO Blazquez — *23€*
36 mois d'affinage

♥ **Douelle de Pan Tumaca et Chiffonnade de Serrano** — *50 cm 15€* / *1 mètre 25€*

Sélection de fromages affinés de la région — *17€*

Assortiment de fruits frais de saison - *Dessert à partager* — *21€*

MENU PETIT BAIGNEUR

Au choix

Poisson de la pêche du jour *ou* **pièce de bœuf, pâtes, frites**

Glace *ou* **assiette de fruits, surprise fondante au chocolat**

Jus de fruits *ou* **sirop à l'eau**

19€

Prix nets - Service compris

♥ ***Suggestion du Chef***

VIANDES

Servies avec accompagnement au choix

	Pièce de bœuf de l'Aubrac grillée	*25€*
♥	**Brochette d'agneau aux parfums de La Clape**	*27€*
	Côte de veau des Pyrénées rôtie Aux herbes de La Clape	*31€*
	Suggestion du jour	*à l'ardoise*

POISSONS

Servis avec accompagnement au choix

♥	**Poisson grillé à la plancha suivant pêche du jour**	*100g*	*16€*
	Filet de maigre cuit à basse température Sauce vierge, coriandre, tomate fraîche, citron jaune		*25€*
	Thon mi-cuit à la plancha Poêlée de légumes au soja		*29€*
	Homard entier flambé à table		*59€*
	Linguines aux coquillages Ail, persil, huile d'olive		*23€*

VÉGÉTARIEN

Farandole de légumes du potager	*19€*
Linguines aux tomates fraîches et basilic	*21€*

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison

Wok de légumes de saison

Écrasé de pommes de terre, citron confit, olives, ciboulette

Achard de légumes

Accompagnement supplémentaire : 9€

Prix nets - Service compris

♥ ***Suggestion du Chef***

DESSERTS

La Crème brûlée — *12€*
Au thym et abricot confit de Narbonne

♥ **La Profiterole** — *13€*
Vanille, Caramel à la fleur de sel de Gruissan, brisures de cacahuètes

La Fraise — *13€*
Assaisonnée au basilic, meringue croustillante au citron vert

Le Chocolat Grand Cru Valrhona — *14€*
Mousse glacée, cœur coulant à la menthe glaciale

Assortiment de fruits frais de saison - *Dessert à partager* — *21€*

GLACES ET COUPES GLACÉES

La Coupe "La Clape" — *12€*
Glace cassis, thym & romarin, pignons de pin caramélisés

♥ **La Coupe "Roussillon"** — *12€*
Sorbets abricot & huile d'olive, glace au thym, abricot rôti

Les Glaces — *7€ les 2 boules, 10€ les 3 boules*
Vanille, Café, Caramel, Yaourt, Thym, Romarin

Les Sorbets — *7€ les 2 boules, 10€ les 3 boules*
Chocolat, Citron, Fraise, Cassis, Huile d'olive

PARTAGEZ VOS MEILLEURS MOMENTS !

@hospitaletbeach #hospitaletbeach #seawinesun

Le chef privilégie la cuisine du marché, locale, selon les arrivages du jour, pour régaler vos papilles.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

SURFRIDER FOUNDATION EUROPE
AUDE

OCEAN FRIENDLY RESTAURANTS
by SURFRIDER FOUNDATION EUROPE

Consultation des allergènes possible sur demande.

Prix nets - Service compris

♥ *Suggestion du Chef*