

# Carte

## **Hors d'œuvres** *fait maison*

Salade de croustillant de chèvre chaud	14,00 €
Moules gratinées à l'aïoli	14,50 €
Assiette de melon et jambon de pays	14,50 €
Assiette de tomate mozzarella di buffala	15,00 €
Jambon Serrano, pain tomate	15,00 €
Assiette de charcuteries artisanales catalanes	15,50 €
Poivrons rôtis et anchois de Collioure	16,00 €
Assiette de saumon fumé maison	16,50 €

## **Côté marée**

Gambas grillées au thym	18,00 €
Morue pochée façon CORTIE	19,00 €

*Prix nets, toutes taxes et service compris*

## **Viandes** *fait maison*

Boles de Picoulat	15,00 €
Civet de galtes de porc,	16,00 €
Cuisse de canard confite en cassolette	16,00 €
Magret de canard, sauce au Byrrh	17,00 €
Coq au Byrrh à la thuirinoise	18,00 €
Souris d'agneau confite au romarin	19,00 €
Pièce du boucher (issue de race à viande maturée) <i>(Entrecôte mini 400g, filet mini 200g)</i>	25,00 €
<i>Possibilité de sauce (roquefort, poivre ou bordelaise) +2.50€</i>	

Accompagnements : tagliatelles, purée à l'ancienne au laurier frit, gratin dauphinois, poêlée de légumes ou frites

## **Carte des desserts** *faits maison*

Glaces, sorbets (3 boules)	6,00 €
Tiramisu	7,00 €
Panna cota fruits rouges	7,00 €
Salade de fruits frais	7,00 €
Crème catalane	7,00 €
Fondant au chocolat (réalisé à la minute, à prévoir en début de repas)	7,00 €
Tarte tatin	7,00 €
Profiteroles au chocolat chaud	8,00 €
Colonel (glace citron et vodka)	8,00 €

Menu à 25 € *Fait maison*

Salade de chèvres chauds

Ou Moules gratinées à l'aïoli

-----

Morue pochée façon CORTIE,

Ou Cuisse de canard confite en cassolette

-----

Salade fruits frais

Ou Fondant au chocolat (réalisé à la minute, prévoir à la commande)

Menu à 29 euros *fait maison*

Assiette de charcuteries artisanales catalanes

Ou Assiette de saumon fumé maison

-----

Gambas grillées au thym,

Ou Pièce du boucher

(Sauce roquefort, poivre, bordelaise : +2.50 €)

-----

Tarte tatin

Ou Profiterole au chocolat

**Menu à 39 euros** *fait maison*

---

Entrée au choix dans la carte des hors d'œuvres

-----

Souris d'agneau confite au thym

Ou Magret de canard entier au Byrrh

Ou Pièce du boucher

(Sauce roquefort, poivre ou bordelaise : +2.50 €)

-----

Desserts au choix dans la carte des desserts

*Prix nets, toutes taxes et service compris*

# *Du lundi au samedi, le midi uniquement*

*Servi jusqu'à 13h30*

**Plat du jour : 12.50 euros**

*Fait maison*

- Coustellous de porc Tirabuixó
- Cuisse de poulet (sauce au Byrrh)
- Seiche à l'aïoli

**Menu « *express* » à 13,50**

Entrée du jour + plat du jour

Ou

Plat du jour + dessert du jour

Ou

Entrée du jour + dessert du jour

**Menu à 14,90 euros**

Entrée du jour

-----

Plat du jour

-----

Dessert du jour

**Menu enfant à 11 euros (- de 10 ans)**

Boulette de viande

Ou nuggets de poulet maison

Accompagnement : légumes, frites ou purée

-----

Glace 1 boule

Dessert du jour

*Prix nets, toutes taxes et service compris*

# **Menu catalan** *fait maison*

---

**27 euros**

**Poivrons et anchois de Collioure**  
**Ou Jambon Serrano pan tomate**  
**Ou assiette de charcuteries artisanales catalanes**

-----

## **Coq au Byrrh**

(Recette « *emblématique* » et originale créée par Trésina CORTIE  
en 1850, souvent copiée sur Thuir mais inégalée)

**Ou Civet de galtes de porc**  
**Ou Boles de picoulat**

-----

## **Crème catalane**

**Ou coupe « sang et or »** (sorbets framboise, abricot et marc de Banyuls)  
**Ou coupe ckrétane** (glace cerise, cerises griottes, chantilly)

*Prix nets, toutes taxes et service compris*

*Tous les jours*  
*midi et soir*



# PAELLA

Maison, réalisée à la minute

Mini 2 pers.

Paëlla poulet : 19 euros/pers.

Paëlla poisson : 24 euros/pers.

*Toutes taxes et service compris*

*Nouveau au restaurant CORTIE*

## **Amateurs de bonne viande, En grillade**

**Notre viande maturée, de grande qualité !  
« pièce du boucher »**

Issue d'élevages de bovins de race à viande ou mixte des alpages pyrénéens (troupeaux extensifs transhumants), maturée au minimum 40 jours afin d'obtenir le meilleur en terme de tendreté et de saveurs, notre viande vous est proposée en grillade et servie avec nos frites maison.

Les morceaux proposés sont (selon la disponibilité et selon les menus) : la bavette d'ailoyau, le filet (mini 200g), le faux filet et l'entrecôte (mini 400g).