

LE CLOS
CERDAN



Clubs
Groupe
Associations
Repas de groupes
Salle privée
Possibilité d'animation musicale
Demandez nos menus

Route Nationale 116 - 66210 MONT-LOUIS
04 68 04 23 29
info@lecloscerdan.com
www.lecloscerdan.com

MENU TERROIR A 27 €

Assiette de jambon Ibérico 18 mois de séchage
Carpaccio de morue mariné aux herbes

Côte de veau forsière
Bouillina de Poissons

Tome catalane

Dessert au choix

BRUSCHETTAS : Base pain toasté, tomate, fromage 9,00 €

ANCHOÏA : Anchois, poivrons grillés, olives noires 9,00 €

SERRANO : Jambon Serrano 9,00 €

PARRILLADA : Assortiment des légumes grillés 9,00 €

CONTADINA : Jambon cuit, tomates, persillade 9,00 €

CABRITA : Tomate fraîche, fromage de chèvre 9,00 €

En complément bol de salade
+ ballon de vin ou verre de soda 4,00 €

FORMULE EXPRESS 18 €

Entrecôte, frites, légumes, salade et fromage

Dessert du jour compris

PLAT DU JOUR A L'ARDOISE : 11 €

MENU GOURMAND A 37 €

Foie Gras mi-cuit Confit d'Oignon et pain d'épices
Saumon fumé et sa crème fouettée à la moutarde à l'ancienne

Homard rôti aux amandes, Serrano et aux épices
Filet de bar gratiné aux cèpes et sa réduction de bisque

Faux filet d'agneau rôti et son jus corsé au banuyls
Magret de canard façon Rossini

Cabécou miel et sésame

Moelleux au Chocolat maison
Macaron maison et son crémeux citron

MENU TRADITION A 22 €

Fricassée d'Escargots à la Catalane
Aumônière de Chèvre chaud
Escalivada, tapenade d'olives noires et ses anchois

Les « bolas de picolat » aux haricots blancs
Pavé de Morue rôtie et son aioli
Entrecôte planchée

Fromage ou bras de venus ou crème catalane ou glace

MENU A 16,90 €

Salade fermière
Brochettes de Seiches persillade
Assiette de cochonnailles
Entrée du Jour

Papillote de dos de colin et sa julienne de légumes
Pièce de boeuf planchée
Plat du Jour
Ollada catalane (en hiver)

Fromage ou Dessert du jour

MENU CHIQUITO 10 €

Jambon blanc
Nugget's ou steak haché frites
Boule de glace

PLANCHES A PARTAGER : 13 €

LA MONTAGNARDE : assortiments charcuteries avec pan tomates
LA FISH assortiment de fritures de poisson et de légumes

LES ENTREES

- Foie Gras mi-cuit maison
- Confit d'Oignon et toasts chauds 17 €
- Saumon fumé et toast chauds 16 €
- Carpaccio de morue, marinade à l'ail des ours et son mesclun 16 €
- Assiette de jambon Ibérique et son pan con tomate 15 €
- Aumônière de Chèvre chaud 14 €
- Crumble d'Esclivada, tapenade d'olives noires et ses anchois 13 €
- Anchoïade catalane 12 €
- Assiette de cochonnailles 10 €
- Salade verte et tomates 7 €

LES POISSONS ET MOLLUSQUES

- Homard rôti aux amandes, Serrano et aux épices 23 €
- Boullinade (poissons, mollusques et coquillages sauce américaine) 20 €
- Fricassée d'escargots à la catalane 14 €
- Pavé de Morue rôtie et son aïoli 14 €
- Filet de bar gratiné aux cèpes et sa réduction de bisque 18 €
- Brochettes de Seiches persillade 12 €
- Papillote de dos de colin et sa julienne de légumes 12 €

LES VIANDES GARNIES

- Magret de canard façon Rossini 23 €
- Côte de Veau « Pyrénéenne » 20 €
- Entrecôte planchée Marinade aux aromates 18 €
- Faux filet d'agneau rôti et son jus corsé au banyuls 22 €
- Les « bolas de piculat » aux haricots 14 €

LES SOUPES (en hiver)

- L'Ollada maison Catalane, potage consistant aux cochonnailles 14 €

LE CONVIVIAL

- LA « RACLETTE » 18 €**
Fromage raclette, jambon Serrano, cochonnailles, pommes en robe
- LA « BRASÉRADE » 21€**
Fromage raclette, jambon Serrano, cochonnailles, pommes en robe, Lamelles de bœuf

LES FROMAGES

- Tome Catalane 6 €
- Chèvre miel et sésame 8 €
- Trilogie des fromages du moment 10 €

PÂTISSERIES ET CREPES

- Gâteau roulé « braç de gitano » 6 €
- Crème Catalane 6 €
- Tarte aux pommes ou framboises ou de saison 6 €
- Pâtisserie du jour 6 €
- Moelleux au chocolat 7€
- Profiteroles 9 €
- Crêpes sucre ou chocolat ou chantilly 6 €
- Macaron maison crémeux citron 9 €

PARFUMS DES GLACES

- Crème brûlée ■ Marron avec brisures de marrons glacés ■ Café avec grains Caramel ■ Chocolat ■ Fraise ■ Vanille

PARFUMS DES SORBETS

- Abricot du Roussillon ■ Pêche de vigne ■ Cassis Citron ■ Framboise ■ Mangue ■ Poire

- Coupe 2 boules 6 € ■ Coupe 3 boules 7 €

COUPES GLACEES

- COUPE « CLOS CERDAN » 11 €**
Croquantin, flan, pêche, Grand Marnier, chantilly, décor.
- COUPE ROUSSILLON 9 €**
Sorbet abricot, pêche de vigne et poire, chantilly.
- COUPE CANIGOU 9 €**
Glace vanille, marron, crème de marron, chantilly.
- COUPE CRÈME BRÛLÉE 9 €**
Glace crème brûlée, caramel et vanille, chantilly.
- COUPE BAMBINO 9 €**
Glace fraise et vanille, chantilly, décor.
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9 €**
Glace café ou chocolat et vanille, sauce café ou chocolat, chantilly.
- POIRE BELLE HÉLÈNE 9 €**
Glace vanille, sorbet poire, chocolat chaud, chantilly, décor.
- COUPE COLONEL 9 €**
Sorbet citron, Vodka.
- IRISH COFFEE 9 €**
Whisky, sucre de canne, café, chantilly.
- PÊCHE MELBA 9 €**
Glace vanille, sorbet pêche, coulis framboise, chantilly.
- BANANA SPLIT 9 €**
Glaces vanille, chocolat et fraise, banane, sauce chocolat, chantilly.