



PLAGE

L'HOSPITALET
Beach

— PETITES FAIMS —

SNACKS

LE CROQ'BEACH Jambon sec, mozzarella, tomates confites et roquette <i>Cured ham, mozzarella, sun-dried tomatoes, rocket leaves</i>	20€
LE BURGER OCCITAN Poulet, chèvre de Combebelles, aubergines de Celeyran, oignons et salade <i>Combebelles goats cheese, Celeyran farm aubergines, onions and salad</i>	24€
LA SALADE FRAÎCHEUR DE CELEYRAN - <i>Fresh Celeyran Salad</i> Vinaigrette à l'huile citronnée Légumes cultivés en biodynamie de la Ferme de Celeyran, selon récolte <i>Biodynamically farmed vegetables, lemon and olive oil vinaigrette</i>	18€
LA VÉRITABLE SALADE CÆSAR - <i>The authentic Cæsar salad</i> Sauce aux anchois - <i>Anchovy sauce</i>	22€
LA DOUELLE DE JAMBONS D'EXCEPTION - <i>Premium ham board</i> Épaule Jabugo et Serrano Gran Reserva - 1 Mètre <i>Jabugo shoulder and Serrano Gran Reserva - 1 meter</i>	39€

— À PARTAGER —

FOR SHARING

TRUITE DES PYRÉNÉES - <i>Occitan-smoked Pyrenean trout</i> Fumée en Occitanie	20€
RILLETTES DE DAURADE - <i>Sea bream rillettes with citrus</i> Aux agrumes - Conserverie gruisanaise	16€
RILLETTES DE MAQUEREAU - <i>Mackerel rillettes, lime, turmeric</i> Citron vert, Curcuma - Conserverie gruisanaise	16€
RILLETTES DE POISSON - <i>Fish and sobrassada rillettes</i> En Soubressade - Conserverie gruisanaise	16€
GRIGNOTAGE DE POULPE - <i>Octopus bites, citrus sauce vierge</i> Sauce vierge aux agrumes - Conserverie gruisanaise	18€
TAPENADE AUX OLIVES DE L'OULIBO - <i>Olive tapenade</i>	14€
SAUCISSON CATALAN - <i>Catalan sausage</i>	16€
CHORIZO FUET CATALAN - <i>Catalan fuet chorizo</i>	16€

— PRIX NETS - SERVICE COMPRIS —

— DESSERTS —

LA PANNA COTTA - *The Panna Cotta*
Basilic et coulis de fruits rouges - *Basil and red fruit coulis*

13€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
Seasonal fresh fruit platter

À partager 15€
For Sharing 25€

— NOS GLACES À L'ITALIENNE — OUR ITALIAN GELATOS

8€

1

CHOISISSEZ VOTRE DOSE DE GOURMANDISE
PICK YOUR LEVEL OF SWEET

Fleur de lait - *Flower of milk*

2

CHOISISSEZ VOS GARNITURES GOURMANDES
CHOOSE YOUR TOPPINGS

Caramel à la fleur
de sel de Gruissan
Gruissan salted caramel

Sauce chocolat
Chocolate sauce

Noix de Pécan caramalisées
Caramelised Pecan

Coulis de fraise
Strawberry coulis

Granola maison
Home-made granola

Croustillant cacao
& fleur de sel
Cacao and salt crunch

Partagez vos meilleurs moments !



@hospitaletbeach
#hospitaletbeach
#seawine&sun



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Légumes de la Ferme de Celeyran selon récolte.
Before placing your order, please inform your server if you have a food allergy.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

