

SUGGESTIONS

ENTREES:

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| - SAUMON FUME MAISON | 25€ |
| - CARPACCIO DE POULPE DU CAP DE CREUS | 25€ |
| - COQUILLES SAINT JACQUES PLANCHA X 5 | 20€ |

PLATS:

- | | |
|---------------------------------|-----|
| - WOK DE GAMBAS | 28€ |
| - ROUGETS DE ROSAS A LA PLANCHA | 22€ |
| - SUQUET DE POISSON | 38€ |
| - LANGOUSTINE PLANCHA | 40€ |
| - TRIPES DE BŒUF | 30€ |

DESSERT:

- | | |
|------------------|----|
| -DESSERT DU JOUR | 9€ |
|------------------|----|

NOS TAPAS / OUR TAPAS

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| • Huîtres de Leucate
<i>Oysters from Leucate</i> | (x6) 14,00 € | (x12) 26,00 € |
| • Calamars à la romaine
<i>Fried squid - Roman style</i> | | 20,00 € |
| • Calamars à l'andalouse
<i>Fried squid - Andalusian style</i> | | 20,00 € |
| • Anchois frits
<i>Fried anchovies</i> | | 20,00 € |
| • Tellines
<i>Wedge clams</i> | | 18,00 € |
| • Chipirons
<i>Baby squids</i> | | 22,00 € |
| • 5 croquettes (morue ou jambon)
<i>5 croquettes (cod ou ham)</i> | | 12,00 € |
| • Foie gras au choix à partager pour 4 personnes
(nature, truffes ou figues)
<i>Choice of foie gras to share between 4 persons
(regular, truffle or figs)</i> | | 28,00 € |
| • Jambon ibérique
<i>Iberic ham</i> | | 25,00 € |
| • Fromages affinés
<i>Cheese selection</i> | | 20,00 € |
| • Patatas bravas
<i>Patatas bravas (fried potatoes with spicy sauce)</i> | | 10,00 € |
| • Pain tomate
<i>Toasted bread with mashed tomato</i> | | 8,00 € |

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

- Poulpe à la gallega 22,00 €
Galician octopus
- Salade César 20,00 €
Cesar salad
- Salade Cap Béa 18,00 €
Cap Béa salad
- Burrata et crevettes sautées à l'ail et huile de chlorophylle 23,00 €
Burrata and shrimp sauteed with garlic and chlorophyll oil
- Tartare de gambas à l'asiatique 25,00 €
Asian prawn tartar
- Carpaccio de gambas rouges du Cap de Creus 30,00 €
Carpaccio of red prawns from Cap de Creus
- Anchois de l'Escala avec pain tomate 23,00 €
Anchoas from l'escala and tomato bread
- Tellines / Wedge clams 18,00 €
- Petites gambas du Cap de Creus sautées à l'ail et persil 28,00 €
Small red prawns de Cap de Creus with garlic and parsley
- Moules gratinées à l'ailoli 20,00 €
Au gratin mussels with aioli
- Huîtres de Leucate (x6) /14€ (x12) /26€
Oysters Leucate

MENU ENFANT

12;00 €

- Nuggets et frites ou macaronis/spaguettis bolognaises
- Glace une boule / A Scoop Fo Ice Cream
- Boisson / Soft

BAR RESTAURANT & MARISC
NOS PLATS PRINCIPAUX / OUR MAIN DISHES

CÔTÉ TERRE / LAND DISHES

- Cheeseburger façon Béa (bœuf ou poulet ou végétarien) 20,00 €
Cap Béa-style cheeseburger (beef or chicken or vegetarian)
- Côtelettes d'agneau à la plancha 28,00 €
Grilled lamb chops
- Mix d'agneau à la plancha 30,00€
Grilled lamb mix
- Filet de bœuf simmental (300g) sauce roquefort 35,00 €
Fillet of beef simmental (300g) with roquefort sauce
- Magret de canard sauce framboise 30,00 €
Duck breast with raspberry sauce
- Poulet rôti au four 20,00 €
Roasted chicken
- Cassoulet Toulousain 30,00 €
Toulouse Cassoulet

NOS RIZ/OUR RICE

- Fideuà aux fruits de mer (min.2 pers.) 32€/pers.
Shellfish fideua
- Paëlla aux fruits de mer (min.2 pers.) 32€/pers.
- Paëlla aux fruits de mer à l'encre noire (min.2 pers.) 35€/pers.
Shellfish paella
- Riz au homard (300g) (min.2 pers) 44€/pers.
Lobster rice (300g)
- Riz à la langouste sauvage (500g) (min.2 pers.) 49€/pers.
Rice with lobster

Supplements accompagnements

- Frites maison/ Homemade french fries 4,50€
- Salade verte/ Green salad 4,50€
- Légumes du moment/ Seasonal vegetables 4,50€
- Riz/ Rice 4,50€

- Sauce roquefort/ Extra roquefort 2,50€
- Sauce bravas/ Extra bravas 1,50€
- Sauce aioli/ Extra aioli 1,50€
- Corbeille de pain/ Bread basket 2,50€

NOS PLATS PRINCIPAUX / OUR MAIN DISHES

CÔTÉ MER / SEAFOOD

- 
- Linguines à la demi-langouste sauvage (250g) 38,00€
Linguines with half wild lobster
 - Mi-cuit de thon aux nouilles sautées 32,00€
Half-cooked tuna with stir-fried noodles
 - Moules à la crème d'ail 20,00€
Mussels with garlic cream
 - Moules à la vapeur / Steamed mussels 19,00€
 - Seiche à la plancha et sa persillade 27,00€
Grilled cuttlefish with parsley sauce
 - Calamars à la plancha / Grilled squids 27,00€
 - Poulpe à l'Occitane (tomate, ail et poivron) 29,00€
Occitan-style octopus (tomato, garlic and sweet pepper)
 - Sardines à la plancha 20,00€
 - Anchois frits / Fried anchoives 22,00€
 - Bar à la plancha / Grilled sea bass 33,00€
 - Bar en croûte de sel / Salt-crusted sea bass 38,00€
 - Dorade à la plancha / Grilled sea bream 32,00€
 - Dorade en croûte de sel / Salt-crusted sea bream 37,00€
 - Turbot à la plancha / Grilled turbot 38,00€
 - Saumon à la plancha / Salmon a la plancha 28,00€
 - Lotte à la plancha / Monkfish a la plancha 30,00€
 - Parillada de poissons et de fruits de mer 45,00€
Parillada fish and seafood
 - Sole à la plancha 35,00€
 - Gambas rouges du Cap de Creus 45,00€
Red prawns from Cap de Creus
 - Homard entier au four gratiné à l'aioli (300g) 39,00€
Whole baked lobster au gratin with aioli (300g)
 - Langouste sauvage entière à la plancha (500g) 65,00€
Whole wild lobster a la plancha (500g)