

RESTAURANT

les Ganivelles

LES BULLES DE MER

*Notre chef vous propose
une cuisine saine et gourmande.*

Les légumes et les fruits sont garantis bio ou provenant d'agriculteurs locaux pratiquant une culture raisonnée.

Pierre Bacle élabore ses plats

En modérant les quantités de sucre,
en usant de sucres naturels, meilleurs pour votre santé
(sirop d'agave, sucre du fruit...)
En utilisant de bonnes graisses
(huile d'olive bio, huile de coco bio),
en substituant les blancs d'œufs par du jus de pois chiche.
Toute notre épicerie
(assaisonnement, sucre, lait, café, thé, céréales...)
est issue de l'agriculture biologique.

 Plats signature  Sans gluten  Sans lait de vache

Pain sans gluten sur demande. Un défaut de livraison peut rendre momentanément un plat indisponible.
Prix Nets Service Compris.

le Déjeuner

Les salades healthy

Nos salades originales et saines, à base de produits locaux vous séduiront par leur fraîcheur, leur saveur et leur couleur...

SALADE FRAÎCHEUR

Salade de Riz Arborio Bio, Crevettes marinées, Pamplemousse et Avocat, Vinaigrette d'Agrumes 12€

CHICKEN BOWL

Poulet bio de chez Patrice Ey à Saint-Estève cuit en basse température, Olives noires, Tomates Bonbons, Fromage Caussenard, Croûtons et Sauce César healthy 12€

VEGAN BOWL

Houmous bio, Coleslaw aux Noisettes, Avocat, Quinoa bio aux Épices, Roquette, Vinaigrette de Tomates 15€

SUSHI VÉGÉTAL

Aux Légumes bio, Crème d'Amandes-Gingembre, Citron vert 14€

Les œufs bio

L'œuf ou la poule ? Les œufs bio de « La Poule Joyeuse » à Toulouges, servis simplement en respectant le travail bien fait.

L'ŒUF COQUE, 2 PIÈCES

Mouillettes au Pain bio Quinoa et Graine de Chia, à la Tome de Brebis, Pesto Rosso, et dorées à l'huile d'olive Bio des Orgues 8€

L'OMELETTE

Aux Asperges vertes de Pays, Jambon Serrano et Tome de Brebis râpée 12€

Les planches

Nous avons sélectionné les meilleures charcuteries catalanes. Maison Bonzom et Fils à Saillagouse en Cerdagne

LA PETITE PLANCHE

Jambon séché et Coppa, finement tranchés et Pan con Tomate 12€

LA PLANCHE

Jambon séché, Chorizo, Coppa, Saucisson sec, Pâté de Campagne de Cerdagne et Pan con Tomate 18€

○ *Du côté des embruns*

La Méditerranée regorge de petits trésors, servis ici, au naturel

LA BOÎTE DE SARDINILLAS DE GALICE

de la Maison José Peña, Toast de Pain bio à l'Huile d'Olive et Beurre à la Fleur de Sel fou du Roussillon 10 €

TARTINE AUX ANCHOIS DE COLLIOURE

de la Maison Desclaux, Pain de Campagne Bio grillé, Pesto Rosso, Avocat, œuf Mollet et Mesclun 12€

LES 9 HUÎTRES DE LEUCATE

Pain de seigle, et Beurre à la Fleur de Sel fou du Roussillon 16€

○ *Côté snacking*

Nos pains Bio proviennent de « La maison Dupain Dubon » à Saint Cyprien

CROQUE DE MONSIEUR PIERRE

Pain au Maïs bio, Bressaola, Béchamel au Lait d'Amandes, Tomates confites et Tome de Brebis 15€

BURGER CATALAN

Pain au Maïs bio, Jambon Serrano, Tome de brebis, Oignons confits et Frites maison 15€

○ *Côté plancha*

Une cuisson savoureuse et diététique
Accompagnements au choix : Légumes bio du moment, Salade Mesclun, Frites Maison,

ENTRECÔTE CHAROLAISE

Environ 300 g, Sauce Barbecue maison 23€

FILET DE LOUP GRILLÉ

19€

○ *Desserts*

YOGHU COCO-VANILLE

Yaourt maison au Lait de Coco bio, Fruits de saison bio, Graines, Amandes et Noisettes 7€

ASSIETTE DE SORBETS ET GLACES ARTISANALES

8€

TARTE FINE AUX POMMES FONDANTES

Caramel à la Fleur de Sel du Roussillon et Glace bulgare 10€

BULLE CHOCOLATÉE

Fruits rouges, Nougatine de Graines et Sorbet au Chocolat 11€



Suggestion au déjeuner du dimanche

Tous les dimanches matins, notre Chef Pierre Bacle, sélectionne pour vous, les meilleurs poissons, au retour des bateaux de pêche du Port de Saint-Cyprien.

Des poissons qu'il vous prépare, grillés ou à la vapeur, et qu'il accompagne de différentes préparations et variétés de riz : méditerranéen, safrané, à la pilaf, ou en façon risotto moelleux.

ARROS I PEIX : votre déjeuner du dimanche aux saveurs du Sud et de la Catalogne sélectionne pour vous, les meilleurs poissons, au retour des bateaux de pêche du Port de Saint-Cyprien.



♥ Plats signature ✂ Sans gluten 🐄 Sans lait de vache

Pain sans gluten sur demande. Un défaut de livraison peut rendre momentanément un plat indisponible.

Prix Nets Service Compris .

le Quatre heure

Servi au Bar Indigo de 16h à 18h. Instant privilégié, plaisir gustatif, détente et reprise d'énergie.

| | |
|--|--------|
| GÂTEAU YAOURT MAISON  | 3 € |
| PÂTE DE FRUITS BIO   | 1,50 € |
| COOKIE MAISON BIO | 2 € |
| MADELEINE OU FINANCIER MAISON | 2,50€ |
| ROUSQUILLE | |
| Biscuit tendre et fondant, enrobé d'un Glaçage blanc parfumé au Citron ou à l'Anis. | 2€ |

 Plats signature  Sans gluten  Sans lait de vache
 Pain sans gluten sur demande. Un défaut de livraison peut rendre momentanément un plat indisponible.
 Prix Nets Service Compris .

le Dîner

o Entrées

VELOUTÉ CLAMART
 ET ŒUF PARFAIT BIO  
 Œuf de « La Poule Joyeuse » à Toulouges,
 Chorizo, Palourdes, Mouillettes de Pain Bio 15€

MAIGRE FUMÉ-GRILLÉ  
 Par nos soins, Crémeux Panais-Poires,
 Tuile de Noix de Cajou 16€

TERRINE DE FOIE GRAS  
 Mi-cuit au Banyuls Blanc,
 Chutney Pomme-Rhubarbe
 au Vinaigre de Cidre bio
 et Gel de Maury Rancio 18€

SUSHI VÉGÉTAL  
 Aux Légumes bio,
 Crème d'Amandes-Gingembre, Citron vert 14€

LES 9 HUÎTRES DE LEUCATE 
 Pain de seigle,
 Beurre à la Fleur de Sel fou du Roussillon 16€

o Plats

CURRY DE LOTTE 
 Lait de Coco, Lentilles Corail,
 Tartine de Condiments 25€

FILET DE TURBOT  
 À l'Étuvé, Variation de Carottes,
 Orange sanguine, jus de Viande corsé 27€

PALERON DE BŒUF 
 Braisé 12 Heures, Risotto de Pommes
 de Terre Béadu Roussillon, Légumes bio
 du Moment, Sauce Marchand de Vin bio 27€

QUASI ET RIS DE VEAU
 POCHÉ ET BRAISÉ 
 En basse Température, Barigoule d'Artichauts violets
 et Cébettes de Pays, Bouillon aux Truffes 29€

ROSACE D'ARTICHAUTS VIOLETS  
 Du Roussillon, Vinaigrette tiède aux Herbes 20€

CROMESQUIS DE QUINOA  
 Cœur coulant aux Herbes,
 Coulis d'Épinards à la Moutarde douce 20€

o Desserts

ASSIETTE DE FRUITS ET SORBETS  
 Meringuettes, Crumble aux Amandes 9€

BISCUIT MATCHA 
 Crémeux Chocolat blanc,
 Gel à l'Agar-agar de Fruits Rouges, Poivre Timut 10€

BULLE CHOCOLATÉE  
 Mousse au Chocolat, Fruits rouges,
 Nougatine de Graines 11€

BULLES DE FRUITS FAÇON PAVLOVA 
 Sorbet Framboise 11€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 
 Confiture de Tomates Crimay. Roquette 12€

les Menus

○ Menu Ganivelles 36€

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR AU CHOIX
DESSERT DU JOUR

○ Dégustation 49€

TERRINE DE FOIE GRAS  
Mi-cuit au Banyuls Blanc, Chutney Pomme-Rhubarbe
au Vinaigre de Cidre bio et Gel de Maury Rancio

CURRY DE LOTTE 
Lait de Coco, Lentilles Corail, Tartine de Condiments

QUASI ET RIS DE VEAU
POCHÉ ET BRAISÉ 
En basse Température, Barigoule d'Artichauts violets
et Cébettes de Pays, Bouillon aux Truffes

BULLE CHOCOLATÉE  
Mousse au Chocolat, Fruits rouges,
Nougatine de Graines

OU
BULLES DE FRUITS FAÇON PAVLOVA 
Sorbet Framboisew

la Bulle des enfants

ENTRÉE-PLAT- DESSERT 14 €

Jusque 10 ans. Parce que vous êtes attachés
à nourrir sainement vos enfants, nous avons
sélectionné des produits de saison frais
et souvent bio

○ Entrées

ENTRÉE DU JOUR
RILLETTES DE THON ET TOASTS GRILLÉS
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
ASSIETTE DE JAMBON SERRANO
TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS

○ Plats

Accompagnement au choix :
Légumes du jour, Pâtes ou Frites maison

PLAT DU JOUR
TAGLIATELLES À LA CARBONARA MAISON
PENNE SAUCE BOLOGNAISE MAISON
FILET DE POISSON BLANC
STEAK HACHÉ BIO

○ Desserts

DESSERT DU JOUR
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
ASSIETTE DE SORBETS
ET 2 BOULES DE GLACES ARTISANALES

la Carte des vins

LANGUEDOC ROUSSILLON

Rouge

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE

| | | |
|--|-----|---|
| Domaine Semper « Famae »  | 24€ | - |
| Domaine Lafage « Narassa » | 31€ | - |
| Arts & Vinum « Les Arts De La Table » | 25€ | - |

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON

| | | |
|---|-----|-----|
| Domaine de la Meunerie « Reminiscence » | 37€ | - |
| Château de L'Ou  | 22€ | 16€ |
| Domaine Boudau « Tradition » | 23€ | - |
| Vignoble Jonquères D'Oriola « Altitude 231 » | 40€ | - |
| Mas Amiel « Vertigo »  | 23€ | 18€ |
| Domaine Des Clos Des Fées « Sorcières » | 43€ | - |
| Domaine Mas Cristine « Le Grill » | 22€ | - |

I.G.P CÔTES CATALANES

| | | |
|--|-----|-----|
| Domaine Pierre Talayrach « L'Atypique »  | 23€ | - |
| Domaine de Cazes « Le Canon Du Maréchal »  | 20€ | 16€ |

A.O.P COLLIOURE

| | | |
|---------------------------------------|-----|-----|
| Domaine Pietri Géraud « Sine Nominé » | 31€ | 26€ |
|---------------------------------------|-----|-----|

A.O.P CORBIÈRES

| | | |
|------------------|-----|---|
| Château Lastours | 26€ | - |
|------------------|-----|---|

75CL 50CL

Blancs

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON

| | | |
|---|-----|-----|
| Château Valmy « Les Roses Blanches » | 38€ | - |
| Domaine Gauby « Vieilles Vignes »  | 58€ | - |
| Domaine De La Meunerie « Argenta Brio » | 33€ | - |
| Mas Amiel « Vertigo »  | 25€ | 19€ |
| Château de L'Ou  | 23€ | 17€ |

A.O.P COLLIOURE

| | | |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Domaine Pietri Géraud « L'Écume » | 34€ | 20€ |
|-----------------------------------|-----|-----|

I.G.P COTES DU ROUSSILLON :

| | | |
|--|-----|-----|
| Domaine Pierre Talayrach « Délice De Pierre » 100% Chardonnay  | 29€ | - |
| Domaine de Cazes « Le Canon Du Maréchal »  | 20€ | 16€ |

Rosés

A.O.P CÔTES DU ROUSSILLON

| | | |
|--|-----|---|
| Mas Amiel « Le Plaisir »  | 26€ | - |
| Château de L'Ou  | 25€ | - |
| Mas Cristine | 22€ | - |

A.O.P COLLIOURE

| | | |
|--|-----|-----|
| Domaine Pietri Géraud « Le Rosé de Mon Père » | 24€ | 18€ |
|--|-----|-----|

I.G.P CÔTES CATALANES

| | | |
|--|-----|-----|
| Domaine Lafage « Miraflors » | 26€ | 17€ |
| Château Valmy « Premières Roses » | 25€ | - |
| Domaine de Cazes « Le Canon Du Maréchal »  | 20€ | 16€ |

A.O.P CORBIÈRES

| | | |
|------------------|-----|---|
| Château Lastours | 24€ | - |
|------------------|-----|---|

75CL 50CL

BOURGOGNE

Rouge

A.O.P SAVIGNY LES BEAUNES

| | | |
|----------------------------------|-----|---|
| « Maison Bouchard Père et Fils » | 34€ | - |
|----------------------------------|-----|---|

A.O.P NUITS SAINT-GEORGES

| | | |
|----------------------------------|-----|---|
| « Maison Bouchard Père et Fils » | 54€ | - |
|----------------------------------|-----|---|

Blanc

| | | |
|---|-----|---|
| A.O.P CHABLIS « Domaine William Fèvre » | 35€ | - |
|---|-----|---|

LOIRE

Rouge

A.O.P SAUMUR CHAMPIGNY

| | | |
|-----------------------|-----|---|
| « Château du Hureau » | 28€ | - |
|-----------------------|-----|---|

A.O.P SANCERRE « Moulin Granger »

37€ -

Blanc

A.O.P POUILLY FUMÉ « La Moynerie »

37€ -

A.O.P SANCERRE « Moulin Granger »

31€ -

PROVENCE

Rosé

A.O.P CÔTES DE PROVENCE « Miraval »

26€ -

Prix nets service compris.

 Vins issus de l'agriculture biologique et certifié

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.