



*Notre carte*



★★★  
HÔTEL - RESTAURANT - BAR - BRASSERIE

*A l'apéro, en entrée ou en plat... Composez vos tapas!*

# NOS TAPAS

6.90€ LE TAPAS

- Anchois Boquerones de Collioure  
« *Maison ROQUE* » ou « *Maison DESCLAUX* »
- Anchois salés à l'huile  
« *Maison ROQUE* » ou « *Maison DESCLAUX* »
- Anchois Infarinata
- Accras de Morue
- Gambas Grillées à la planxa
- Pan con tomate Serrano
- Escalibade d'aubergines & poivrons rouges grillées
- Beignets de courgettes
- Fritures d'éperlans
- Manchego A.O.P
- Artichauts marinés
- Calmars infarinata
- Palourdes crémeées, persillade et fleur de sel de Guérande
- Moules gratinées aïoli
- Palourdes à la crème de chorizo





# NOS SALADES

	Petite	Grande
★ <b>Salade de Saint Jacques et Gambas décortiquées</b> Salade de notre région, noix de saint jacques, gambas, tomates séchées, persillade et fleur de sel de Guérande	-	19.90 €
★ <b>Salade Terre et Mer</b> Salade de notre région, gambas, Serrano et lomo du pays, manchego, tartare de thon au sésame, noix de saint jacques, pan con tomate, anchois, boquerones, escalibade d'aubergines, tomates séchées, poivrons rouges frais	-	19.90 €
<b>Assiette repas 'végétarienne' ou 'vegan'</b>	-	20.00 €
★ <b>La Colliourencque</b> Salade de notre région, tomates, calmars infarinata, tartare de thon au sésame, moules, anchois, tomates séchées, œuf, olives	11.90 €	16.90 €
<b>La Catalane</b> Salade de notre région, tomates, tartare de thon au sésame, œuf, anchois, olives, poivron rouges, verts et jaunes	11.90 €	16.50 €
<b>La Bergère</b> Salade de notre région, tomates, toasts de chèvre, noix, amandes grillées, miel	11.90 €	15.90 €
<b>Salade Toscane</b> Salade de notre région, tomates, cœurs d'artichaut, Serrano, copeaux de parmesan A.O.P, tomates séchées, pesto	11.90 €	15.90 €
<b>L'Italienne</b> Salade de notre région, tomates, mozzarella di buffala, boquerones, olives noires, pesto, tomates séchées, copeaux de parmesan	12.90 €	15.90 €
<b>La verte</b> Salade de notre région	7.00 €	-

★ Suggestion du chef

# NOS ENTRÉES

Autour du foie gras

Mi-cuit maison, poêlé et sa brioche

18.50 €

Plateau Méditerranéen (2 pers.)

Serrano et Lomo du pays, Manchego, boquerones, anchois, chorizo, pan con tomate, poivrons rouges, artichauts marinés, escalibade d'aubergines

28.90 €

Assiette Catalane

Pan con tomate Serrano, anchois, boquerones, Manchego, poivrons rouges, verts et jaunes, olives noires, Escalibade d'aubergines, lomo du pays

14.90 €

Velouté de poisson, ses gambas et sa langoustine

13.50 €

Anchois Boquerones de Collioure « *Maison ROQUE* » ou « *Maison DESCLAUX* »  
et son pan con tomate

11.50 €

Escalibade d'aubergines, ses poivrons rouges  
et sa salade de notre région

10.90 €

Assiette d'anchois de Collioure « *Maison ROQUE* » ou « *Maison DESCLAUX* »  
Anchois marinés à l'huile, poivrons rouges grillés, œuf, olives

10.50 €

Moules gratinées à l'aïoli maison

13.20 €



# NOS PÂTES

# LINGUINE

Linguine à l'encre de seiche et ses gambas,  
copeaux de parmesan A.O.P

16.90 €

Linguine à l'encre de seiche et ses palourdes,  
copeaux de parmesan A.O.P

15.90 €

Linguine à l'encre de seiche et ses Saint-Jacques  
sauvages, copeaux de parmesan A.O.P

17.90 €







# NOS MENUS

## MENU BISTRO

Midi et soir

22.00 €

Entrées du jour



Plat du jour



Dessert du jour maison

## MENU MOUSSAILLON

Maximum 12 ans

12.90 €

Aiguillettes de poulet panées

ou

Pavé de saumon «frais»



Glace



Boisson au choix

## LA BALADE

### ◆ CATALANE ◆

**1/4 de vin ou café compris**

blanc, rouge, rosé



Assiette Catalane

ou

Velouté de poisson,  
ses gambas et sa langoustine

ou

Entrée du jour



Loup entier frais grillé

ou

Poisson du jour

ou

Viande du jour grillée



Crème Catalane

ou

Duo de profiteroles  
avec son chocolat chaud et  
ses amandes grillées

ou

Dessert du jour maison

27,90 €

## MENU FRÉGATE

Autour du foie Gras  
Mi-cuit maison, poêlé et sa brioche

ou

Salade Saint-Jacques et  
Gambas décortiquées

ou

Salade « Mer et Montagne »  
aux saveurs Catalanes



Noix de Saint-Jacques  
façon Rossini

ou

Médallions de lotte fraîche  
à la crème de chorizo ou façon Rossini

ou

Filet de boeuf  
sauce morilles ou façon Rossini



L'assiette de fromages AOP

ou

Le café gourmand maison

ou

Assiette de fruits frais

41,90 €



# FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

## NOS PLATEAUX

Le Colliourenc

42.00 €

6 huîtres de Bouzigues N°3, 6 crevettes, 6 bulots,  
1 langoustine, 1/2 homard

Le Clocher

58.00 €

6 huîtres de Bouzigues, 6 bulots, 6 crevettes,  
6 langoustines, 1/2 homard, 1/2 langouste

La Fregate

28.00 €

6 huîtres de Bouzigues, 6 bulots, 6 crevettes

## NOS ASSIETTES

Huîtres de Bouzigues x6

13.50 €

Huîtres de Bouzigues x12

24.00 €

Bouquet de crevettes

15.50 €

Assiette de bulots

14.50 €



# SPÉCIALITÉS

## POISSONS FRAIS



Saumon frais Crémé à l'aneth		18.90 €
Brochettes de saumon et gambas aux sésames		20.50 €
Gambas grillées à la planxa Persillade et fleur de sel de Guérande		21.90 €
Pavé de morue gratiné à l'aioli		21.50 €
Calamars grillés à la planxa Persillade et fleur de sel de Guérande		23.50 €
★ Médaillons de lotte fraîche A la crème de chorizo ou façon Rossini	23.90 €	25.90 €
★ Duo de lotte fraîche et ses gambas décortiquées		24.90 €
★ Pareillade de poissons frais	1 Pers. 33.90 €	2 Pers. 65.00 €
★ Méli-mélo de gambas décortiquées et noix de Saint-Jacques		25.90 €
★ Noix de Saint Jacques façon Rossini		25.90 €

N'hésitez pas à demander nos **suggestions du jour**

★ Suggestion du chef

Nous travaillons également  
en partenariat avec  
les petits métiers de nos côtes !



**NOS BURGERS**  
**& NOS VIANDES**



# NOS BURGERS MAISON (avec son Pain Bio)



*servis avec ses frites.*

<b>Burger Catalan</b>	16.00 €
Steak haché façon bouchère <u>BLACK ANGUS</u> <sup>***</sup> , manchego, Serrano, salade de notre région, tomate, oignons rouges, sauce burger	
<b>Burger Italien</b>	16.90 €
Steak haché façon bouchère <u>BLACK ANGUS</u> <sup>***</sup> , Mozzarella Di Bufala, copeaux de parmesan, salade de notre région, tomate, oignons rouges, sauce italienne	
★ <b>Burger Frégate</b>	16.90 €
Steak haché façon bouchère <u>BLACK ANGUS</u> <sup>***</sup> , cheddar, poitrine fumée, salade de notre région, tomate, oignons rouges, sauce burger	
<b>Burger Rossini</b>	20.90 €
Steak haché façon bouchère <u>BLACK ANGUS</u> <sup>***</sup> , foie gras poêlé, salade de notre région, tomate, oignons rouges, sauce burger	
★ <b>Empire States Burger</b>	21.50 €
2 Steaks hachés façon bouchère <u>BLACK ANGUS</u> <sup>***</sup> , salade de notre région, tomate, oignons rouges, cheddar, poitrine fumée, œuf à cheval, sauce burger	

## NOS VIANDES N'hésitez pas à demander nos suggestions du jour

<b>Entrecôte de boeuf</b>	
Grillée nature	22.90 €
Sauce morilles	24.90 €
<b>Filet de boeuf</b>	
Grillé nature	28.90 €
★ Sauce morilles	30.90 €
Façon Rossini	30.90 €

★ Suggestion du chef

04 68 82 06 05



★★★  
**HÔTEL** O U V E R T  
T O U T E L ' A N N É E

- » **27 chambres de style contemporaine** (climatisation, wifi, Canal+, ascenseur)
- » **Relaxez-vous** dans notre salon « Le Cercle » à la céramique architecturale d'Azulejos **sous un jeu de lumière bleu...**

#### ALLERGÈNES À DECLARATION OBLIGATOIRE

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à disposition à la caisse. L'alcool est dangereux pour la santé. Nous demandons à nos clients d'être responsables de leurs consommations et de prendre les précautions nécessaires à leur départ du restaurant en prévoyant de se faire ramener par un conducteur n'ayant pas bu d'alcool, afin de respecter la loi en vigueur sur l'alcoolémie.

#### PAIEMENT

Nous vous informons que notre établissement n'accepte plus les chèques bancaires. CB minimum 15€, les tickets Restaurant, chèques ANCV et les espèces sont acceptés. *Prix net en euros, taxes et services compris.*



★★★  
**HÔTEL - RESTAURANT - BAR - BRASSERIE**

www.fregate-collioure.com - contact@fregate-collioure.com - 04.68.82.06.05