



The background is a solid orange color. It features several stylized sunburst icons. In the top-left and top-right corners, there are large sunbursts. In the middle-left and middle-right areas, there are smaller sunbursts. In the bottom-left and bottom-right corners, there are large sunbursts. At the bottom center, there is a small sunburst icon above the text.

# la carte



L'HOSPITALET  
*Beach*

# Entrées & Salades

 <b>Salade de tomates Narbonnaises</b> Huile d'olive, fleur de sel, basilic	14€
 <b>Salmorejo, légumes croquants et terre d'Olive</b> Onctuosité de tomates, dips de légumes	14€
<b>Escabèche de maquereau de Méditerranée</b> Servi sur un toast de pain de campagne	15€
<b>Carpaccio de bœuf Aubrac</b> Roquette, parmesan et condiments petits légumes au sésame	18€
<b>Salade César</b> Romaine, tomate, poulet, parmesan, anchois, œuf dur, câpres, persil, croûtons, olives	17€
<b>Vitello tonato</b> Quasi de veau rôti, câpres, persil, thon émietté, jaune d'œuf	21€
<b>Poke-Bowl</b> Thon mariné au soja, sésame, concombre, radis, légumes croquants	22€

## À partager

6 Huîtres de l'étang de Thau, Mas Olivier Soula

14€

Couteaux en persillade

15€

Assiette de jambon Ibérique DO Blazquez

36 mois d'affinage

22€

Assiette de charcuterie Occitane

Saucisson Maison Guash, jambon Tirabuixo, coppa de la Montagne Noire

22€

Assiette de fromages affinés de la région

Chèvre affiné de Combebelle, Tomme de vache ferme de Briola,

Tomme de brebis ferme Lalousse

13€

 Tapenade d'Olives Lucques, Houmous de pois chiche,

Anchoïade

10€

## Menu enfant

Au choix : Volaille grillée • Poisson grillé • Pièce de bœuf •

Pâtes • Frites

Glaces au choix

Boisson au choix

19€

# Viandes

Servies avec accompagnement au choix



- |   |     |
|---|-----|
| <b>Côte d'agneau El Xai Catalan grillée</b><br>A la sarriette et thym du potager                      | 24€ |
| <b>Entrecôte de bœuf d'Aubrac grillée</b><br>Beurre aux herbes  | 26€ |
| <b>Côte de veau des Pyrénées rôtie</b><br>Aux herbes de la Clape                                      | 28€ |
| <b>Le Poulet fermier, rôti entier</b> , au choix, suprême ou cuisse<br>Sauce vierge légèrement épicée | 23€ |

# Poissons

Servis avec accompagnement au choix

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Homard de nos côtes entier grillé</b><br>Beurre de corail   | 50€          |
| <b>Poisson grillé à la plancha suivant pêche</b><br>Dorade, daurade royale, loup, sole, pageot...        | 10€ les 100g |
| <b>Filet de maigre cuit à basse température</b><br>Sauce vierge, coriandre, tomate fraîche, citron jaune | 21€          |
| <b>Thon mi-cuit à la plancha</b><br>Poêlée de légumes au soja  | 26€          |
| <b>Linguines aux coquillages</b><br>Ail, persil, huile d'olive   | 19€          |

# Végé

- |  |     |
|--|-----|
|  <b>Linguines</b><br>Tomates fraîches et basilic  | 17€ |
|  <b>Aubergines du potager</b><br>Façon Parmigiana | 18€ |

## Accompagnements

Ratatouille • Frites maison • Wok de légumes de saison  
Écrasé de pommes de terre, citron confit, olive, ciboulette  
8€

Partagez vos meilleurs moments !

@chateaulhospitalet

#hospitaletbeach

## Desserts

<b>La Pêche</b> Pochée et parfumée à la grenade et glacée au lait d'amande	12€
<b>La Crème brûlée</b> Au thym et abricot confit de Narbonne	11€
<b>La Profiterole</b> Vanille, Caramel à la fleur de sel de Gruissan	11€
<b>Le Chocolat Grand Cru Valrhona</b> Glace vanille chocolat, crémeux, brownie	14€
<b>L'Assiette de fruits frais de saison</b>	13€

## Glaces

<b>La coupe "La Clape"</b> Miel, cassis, thym, et pignons de pin	12€
<b>La coupe "Roussillon"</b> Sorbet abricot, glace romarin et abricot rôti	12€
<b>Les Glaces</b> Chocolat, vanille, café, caramel, yaourt	2 boules 7€
<b>Les Sorbets</b> Citron, fraise, pêche de vigne	2 boules 7€
<b>Les Bâtonnets</b> Pistache, citron vert, ananas, framboise	5€

## Locavore :

**Nos pêcheurs :** Benjamin Bes , David Saydi, Pierre-Olivier Quessada

**Nos producteurs :** Françoise Gasulla - légumes et fruits de Narbonne,  
William Saury - légumes à Saint André de Roquelongue,  
Pierre Marin - fruits et légumes du Roussillon, Olivier Soula - huîtres,  
Maison Guasch viandes et charcuterie d'Occitanie,  
Salins de Gruissan, La fromagerie Marzac, La ferme de Briola, La ferme de Combebelles, La ferme Lalosse, La fromagerie Marzac

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

