

# Restaurant LOU GRILLADOU

## Carte Automne 2023

### Entrées :

Foie gras de canard mi-cuit* (1 tranche)	14€
Poêlée de champignons des bois*	14€
Gambas en kadaïf*	12€
Aumônière Saint-Marcellin figues et serrano*	12€
Cocotte de Rocamadour à la brisure de truffe*	12€
Girasoli à la ricotta sauce cèpes et copeaux de foie gras*	12€

### Plats de la Mer :

Saint-Jacques crème de châtaignes pomme granny*	23€
Marmite du pêcheur*	23€
Brochette de Saint-Jacques et Gambas*	23€
Lotte au Noilly Prat et foie gras*	23€

### Plats de la Terre :

Camembert au four* (Salade aux lardons, pommes de terre, charcuterie)	15€
Émincé de magret de canard aux figues confites*	21€
Filet de boeuf sauce cèpes*	24€
Rognons de veau au Banyuls*	19€
Tartare de boeuf*	19€
Entrecôte au Maroilles ou simplement grillée*	21€

Desserts au choix	7€
Café délice	9€
Menu enfant (-12 ans) Plat Dessert Sirop	12€

\*  Fait Maison

7 Place de Belgique 6600 PERPIGNAN

04 68 34 86 81

# Restaurant LOU GRILLADOU

## Carte des Salades\* - Automne 2023

Doudou : 15€

Salade, Tomates, Toasts de chèvre chaud,  
Jambon Serrano, Miel.

Chacha : 15€

Salade, Tomates, Grattons, Camembert pané,  
Magret fumé, Gésiers, Parmesan.

Bord de mer : 15€

Salade, Tomates, Couteaux, Gambas, Supions,  
Saint-Jacques, Persillade.

César : 15€

Salade, Tomates, Copeaux de Parmesan,  
Croûtons, Cumin, Poulet, Oignons.

Landaïse : 17€

Salade, Tomates, Pignons, Magret fumé,  
Gésiers, Foie gras.



Fait Maison

Restaurant LOU GRILLADOU

Menu Automne 2023 - 37€

Foie gras de canard mi-cuit \*

ou

Poêlée de champignons des bois \*

ou

Gambas en kadaïf \*

ou

Aumônière Saint-Marcellin figues et serrano \*

~

Filet de boeuf sauce cèpes \*

ou

Saint-Jacques

crème de châtaignes pomme granny \*

ou

Marmite du pêcheur \*

ou

Rognons de veau au Banyuls \*

~

Dessert

\*



Fait Maison

7 Place de Belgique 6600 PERPIGNAN

04 68 34 86 81