

# SUGGESTIONS

## ENTREES:

- SOUPE DE POISSONS 23€
- SAUMON FUME MAISON 25€
- CARPACCIO DE POULPE DU CAP DE CREUS 25€
- COQUILLES SAINT JACQUES PLANCHA X 5 20€
- ANCHOIS FRAIS MARINES AU VINAIGRE 25€

## PLATS:

- WOK DE GAMBAS 28€
- ROUGETS DE ROSAS A LA PLANCHA 22€
- SUQUET DE POISSON 38€
- TANGIA ROYALE DE LA MER - CAPBEA  
(LANGOUSTINE GAMBAS ROUGE LANGOUSTE) 75€
- LANGOUSTINES A LA PLANCHA 40€
- TRIPES 30€
- LENTILLES SAUCISSE 27€
- COUSCOUS (SUR RESERVATION )  
EPAULE AGNEAU 59€

## DESSERTS:

- DESSERT DU JOUR 9€

NOS TAPAS / OUR TAPAS

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

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 a 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'aioli 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

## 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 (250g) sauce roquefort 35,00 €  
*Fillet of beef simmental (250g) with roquefort sauce*
- Cote de bœuf sans os (600g) (.2 pers.) 69.00€  
*Tomahawk steak*
- 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 vegetabes 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
  - **Supp. Langouste (200g) 65,00€**
  - 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 (100g) 17,00€  
Whole wild lobster a la plancha (100g)