

 NOS ENTRÉES STARTERS

San Vicens

♦ Anchoïade Colliourencque Maison Desclaux "Collioure" anchovies	16.90€
♦ Moules gratinées à l'aïoli Mussels gratined with aioli	14.90€
♦ Ceviche de Daurade juste comme il faut Sea bream ceviche Mediterranean	16.50€
♦ Tartare de Thon saveurs du monde Tuna tartar mango and herbs	16.90€
♦ Morue à la Catalane en carpaccio Salted cod Catalan carpaccio style	16.50€
♦ Véritable Burrata crémeuse (200gr) à l'Italienne Burrata (200gr) italian style	18.50€
♦ Carpaccio de boeuf façon Gremolata Gremolata beef carpaccio	17.50€
♦ Foie gras Français pas comme les autres, figues pochées French foie gras, pocket fig	22.00€
♦ Soupe de poissons de roche de Méditerranée Mediterranean rock fish soup	14.50€

PLANCHE DE TAPAS IBÉRIQUE
Charcuterie (cold meat) platter

♦ **Paletilla ibérique, Manchego AOP, Mambrillo, pain cristal tomate**
iberian ham, Manchego AOP, Mambrillo bread tomato garlic

23.50€

 NOTRE ÉCAILLE SEA FOOD

San Vicens

♦ Huîtres Bouzigues X6 Oyster X6	16.90€
♦ Huîtres Bouzigues X12 Oyster X12	32.50€
♦ Assiette de Bulots Whelks plate	14.90€
♦ Bouquet de Crevettes Shrimps bouquet	15.50€
♦ Langouste mayonnaise de l'écailler Homemade Mayonnaise Crayfish	36.00€

 NOS PLATEAUX

San Vicens

♦ PLATEAU DU PÊCHEUR 6 huîtres, 6 bulots, 6 moules, 6 crevettes FISHERMAN'S PLATTER : 6 oysters, 6 whelks, 6 shrimps, 6 mussels	34.00€
♦ PLATEAU DE LA MER 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots, ½ langouste, 6 moules SEA PLATTER : 6 oysters, 6 shrimps, 6 whelks, ½ crayfish, 6 mussels	52.00€
♦ NOS SUGGESTIONS À NE PAS MANQUER OUR MUST-SEE SUGGESTION	

 NOS SALADES MIXED SALADS

San Vicens

♦ Salade César comme on l'aime Filets de poulet, salade, vinaigrette, tomates de pays, carotte, bacon, Parmigiano Reggiano AOP, oignon rouge, sauce César, émietté d'oeuf, olives noires, gressin. Cæsar salad Chicken, salad, country tomatoes, carrot, bacon, red onion, Parmigiano Reggiano AOP, Cæsar sauce, eggs, olive, dressing.	19.50€
♦ Salade de Chèvre frais Français Chèvre frais, salade et assaisonnement, tomates de pays, oignon rouge, carotte, noix torréfiées caramélisées au miel, tomates confites, graines de tournesol. Goat cheese salad Goat cheese, salad and dressing, country tomatoes, red onion, carrot, roasted walnuts honey, confit tomatoes, sunflower seeds.	18.50€
♦ Salade Gourmande Mesclun vinaigrette, magret fumé, Roquefort, poire, tomates de pays, oignon rouge, endive, carotte, noix torréfiées caramélisées au miel, marinade. Duck toast gourmet salad Salad dressing, chicory, carrot, pear, country tomatoes, red onion, smocked duck, Roquefort cheese, roasted walnuts honey, dressing.	19.90€
♦ Salade d'Aqui! Jambon Duroc, Manchego, anchois, émietté d'oeuf, salade, vinaigrette, tomates de pays, carotte, olives,poivrons confits, oignon rouge Charcuterie salad from country side Ham "Duroc", Manchego, anchovies, eggs, salad, dressing, country tomatoes, carrot, olive, bell pepper confit, red onion.	20.50€
♦ Salade Homard et Gambas aux saveurs d'Asie Chair de homard, brochette de gambas, salade et vinaigrette, oignon rouge, carotte, mangue, tomates de pays, cacahuètes, assaisonnement, citron vert. Lobster and prawns salad Flesh lobster, prawns, salad and dressing, red onion, carrot, mango, country tomatoes, peanuts, green citrus.	25.50€
♦ Fraicheur Végétale Salade, vinaigrette, tomates de pays, carotte, oignon rouge, endive, graines de tournesol, gressin, noix caramélisées au miel, poire, mangue, assaisonnement, citron vert. Vegetarian salad Salad, tomatoes, carrot, red oignon, chicory, sunflower seeds, gressin, roasted walnuts honey, pear, mango, dressing, green citrus.	18.90€

 NOS POISSONS FISHES

San Vicens

♦ Pavé de Saumon sauce vierge agrumes, aneth et yuzu Salmon steak and virgin citrus sauce, dill and yuzu	26.50€
♦ Thon mi-cuit en aller-retour, mangue et inspiration Tuna mango, sauce and inspiration	29.50€
♦ Daurade Royale de nos côtes Chimichurri Chimichurri Royal Sea Bream	31.50€
♦ Gambas à la planxa, huile d'olive et sel de Maldon Grilled prawns with olive oil and Maldon salt	26.90€
♦ Calamars grillés à l'ail fumé Smocked garlic squids	27.90€
♦ Parillade de la mer du Chef Karl Filet de Daurade Royale, pêche du jour, Calamars, Gambas, Moules, Palourdes, Saumon, ail fumé, Chimichurri et accompagnements Sea bream filet, catch of the day, squids, prawns, mussels, clams, salmon, smoked garlic, Chimichurri and side dishes	38.00€
♦ Tous les jours, nos suggestions	

 NOS VIANDES MEATS

San Vicens

♦ Notre entrecôte maturée sélectionnée grillée, sauce Roquefort Beef entrecote steak grilled, Roquefort cheese sauce	28.50€
♦ Magret de Canard entier Français sauce Banyuls de nos côteaux French duck breast, Banyuls sauce	28.90€
♦ Le meilleur du Poulet grillé au thym comme un Churrasco, sauce barbecue Best part of chicken like a Churrasco, barbecue sauce	25.90€
♦ Bavette, confit d'échalotes au Banyuls Signature Beef flunk steak with Banyuls shallots confit	26.90€
♦ Un vrai Burger made in France, sauce barbecue Good French burger, barbecue sauce	20.90€

SUP. GARNITURES / SUP. SIDE DISHES :

♦ **Salade de jeunes pousses - Tomates de pays - Légumes - Riz aux amandes - Frites**
Salad - Tomatoes - Vegetables - Rice - French fries

4.50€

 NOS DESSERTS DESERTS

San Vicens

♦ Coulant cœur chocolat Soft chocolate Cake	9.50€
♦ Crème brûlée parfumée Catalane Catalan cream scented «crème brûlée»	8.50€
♦ Tarte Tatin, glace vanille Bourbon de Madagascar Tarte Tatin, vanilla ice cream	9.50€
♦ Saint-Honoré revisité glace caramel beurre demi-sel d'Isigny Saint-Honoré - Caramel butter Isigny scoop	9.50€
♦ Véritable Italian Tiramisu Italian Tiramisu	8.50€
♦ Profiteroles chocolat chaud et crème fouettée Profiteroles hot chocolate and whipped cream	10.50€
♦ Pannacotta fruits rouges Pannacotta red fruits	9.50€
♦ Baba bouchon au Rhum ambré Baba cake with dark Rum	10.50€
♦ Café gourmand Gourmet coffee	12.50€
♦ Café gourmand et Banyuls Gourmet coffee and Banyuls	16.50€
♦ La suggestion d'Alix du jour Alix's suggestion of the day	

 MENU ENFANT

San Vicens

Steak haché du boucher
Butcher's minced steak

OU

Nuggets de poulet
Chicken Nuggets

OU

Filet de Daurade Royale
Royal Sea Bream filet

♦ **1 boule glace ou sorbet artisanal au choix**
1 Scoop of ice cream or artisanal sorbet choice

OU

Brownie's chocolat
Chocolate Brownie's

14.90€

 MENU

San Vicens

34.90€

ENTRÉES STARTERS	PLATS MAIN COURSES	DESSERTS DESSERTS
♦ Moules gratinées à l'aïoli Gratined mussels with aioli	♦ Duo Gambas et Calamars à l'ail fumé Smocked garlic prawns and squids	♦ Croquant chocolat Chocolate cake
♦ Tartare de Thon saveurs du monde Tuna tartar, mango and herbes	♦ Duo Pavé de Saumon et gambas à l'huile vierge agrumes, aneth et yuzu Citrus virgin oil steak salmon, dill and yuzu	♦ Glace artisanale 2 boules au choix 2 Scoops of artisanal ice cream
♦ Anchoïade Colliourencque Maison Desclaux "Collioure" anchovies	♦ Poulet grillé au thym Churrasco Chicken like Churrasco	♦ Crème brûlée parfumée Catalane Cream brûlée Catalan flavor
♦ Assiette Catalane en duo Catalane Plate	♦ Duo filet de Daurade Royale et Gambas Chimichurri Chimichurri Royal sea bream, prawns	♦ Panna cotta fruits rouges Red fruits panna cotta
♦ Soupe de Poissons de roche Maison Mediterranean sea rock fish soup	♦ Bavette, confit d'échalotes au Banyuls Beef flunk steak with Banyuls shallots confit	♦ Café Gourmand (+4€) Gourmet Coffee