

SANGRIA MAISON



Verre	4.50 €
Pichet 50 cl	8 €
Pichet 1 Litre	15 €

POUR PARTAGER L'APÉRO (POUR 2)

Planche de fuet Catalan	9.90 €
Planche Catalane (Serrano, Manchego, Chorizo)	12.90 €
Assiette de Tapas	18.90 €



LES ENTRÉES

Excalivade : légumes au four servis froids	9 €
Salade Capalla : Salade, Manchego, Serrano	9.9 €
Salade Calamars frais persillés	14 €
Salade Catalane : Salade, anchois, Poivrons marinés, oignons rouge, olives, serrano	12 €
Salade Cerdane : Salade, Croustons de chèvre, Lardons, Miel	12 €
Salade Sanxo : Salade, Gésier confits, Foie gras, Magret	13 €
Foie Gras Maison	13 €
Pan am tomate et serrano	9.9 €
Carpaccio de boeuf	11 €
Carpaccio de Saumon frais	14 €
Moules gratinées	11 €
Escargots Grillés	16 €



Tous nos plats sont faits maison.

LES SPÉCIALITÉS DU SANXO

Raclette Catalane	16 €
Coq au Banyuls	17 €
Dorado à la planxa (selon arrivage)	18 €
Cargolade : Escargots, Saucisse, Rouste	18 €
Poulpe à la Galicienne : Poulpe mariné au Paprika, grillé à la Planxa.	18 €
Costellou Tirabuixou mariné (porc fermier)	18 €
Thon Ail et persil juste saisi	18 €
Bullinade de Lotte (cuite au safran)	18 €
Carré d'agneau à la fleur de sel	19 €

LES VIANDES GRILLÉES

Duo de Grillades Catalanes (2 aux choix) :	15.90 €
Saucisse Catalane - Chorizo - Rouste - Boudin Catalan - Coustellou	
Parillade Catalane	21 €
Saucisse Catalane - Chorizo - Rouste - Boudin Catalan - Coustellou	
1/2 Poulet Grillé - fermier Label	15 €
Brochettes de volaille marinées	15 €
Bavette	15 €
Bavette à l'échalote	17 €
Entrecôte 280 g	17.5 €
Entrecôte 500 g	26 €
Magret de canard	18.5 €
Magret au foie gras	21 €
Magret au miel et amandes	21 €

Supplément : Sauce Roquefort ou Poivre	1.5 €
Poêlée de champignons	3 €

LES POISSONS FRAIS à la PLANXA

Duo de Poissons (2 aux choix selon arrivage)	18.9 €
Saumon - Thon - Calamars - Lotte - Gambas	
Parillade de Poissons	26.9 €
Saumon - Thon - Calamars - Lotte - Gambas	
Saumon	17 €
Calamars	17 €
Lotte	18 €
Gambas	18 €
Thon	18 €

Accompagnements au choix :

Frites maison - Pomme au four - Excalivade - Pomme Vapeur



Tous nos plats sont faits maison.

LES MENUS DU MIDI ET DU SOIR

25 €

MENU CATALAN

Moules gratinées à l'aïoli
ou
Excalivade
ou
Pan am tomate serrano

Saucisse Catalane
ou
Saumon frais à la planxa
ou
Coq au Banyuls

Crème Catalane
ou
Bras de gitan
ou
Nougat glacé et son Turrón

35 €

MENU GOURMAND 35 €

Salade au choix
à la carte

Parillade de viandes
ou
Parillade de poissons

Dessert au choix à la carte
(Coupe Sanxo - Sup 2 €)



9,90 €

MENU Niños

Nuggets ou Calamars à la Romaine ou Steak haché
+
Mousse au chocolat ou glace ou Crème Catalane

LES MENUS DU MIDI

Sauf Week-End et jours fériés

14,90 €

MENU

1/4 de vins offert
Entrée + plat
ou
Plat + dessert

MENU

17,90 €

1/4 de vins offert
Entrée
Plat
Dessert

Entrées au choix
Tomate Mozza
Salade de crudités
Salade Capalla
Excalivade
Assiette de charcuterie

Plats au choix
Grillade du jour
Poisson du jour
Plat du jour

Desserts au choix
Crème catalane
Meli mato
Mousse au chocolat
Bras de gitan
Glace

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- COCO LADA** : Royal mambo au palais, quand le régalant coco swingue avec les sémillantes vanille, crème et ananas. **5.90 €**
- MAGIC AMAZONE** : Frissonante mise au vert aux senteurs profondes de kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et oranges. **5.90 €**
- PASSION TROPIC** : Rêve tout chou tout rose, tout doux, tout chose pour un abandon fruité de fraises, pêches, ananas et crème. **5.90 €**
- ROYAL BLUE** : Vague bleue outre-mer aus embruns frais d'ananas, gingembre, cactus, citron et crème. **5.90 €**
- SAND ISLAND** : Abordage pirate sans concession de parfums exotiques de mangues, fruits de la passion et orange. **5.90 €**

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

- T SUNRISE** : «Mexiico sous le soleil qui chante» sur de subtils accords de téquila, grenadine, citron et orange. **7.90 €**
- SEX ON THE BEACH** : Coup de chaleur sur une séduisante conclusion aux touches sensibles de vodka, papaye, melon maracuja et ananas. **7.90 €**
- SWIMMING POOL** : Nage hors des lignes d'eau dans un tourbillon de rhum, vodka, crème de coco, curaçao bleu et ananas. **7.90 €**
- MOJITO** : Cuba fait sa révolution fraîcheur avec ses companeros menthe et citron vert guidés par el comandante Rhum **7.90 €**
- ZOMBIE** : Magie troublante aux savoureux frissons de rhum, abricot, grenadine, ananas et citron vert...Même pas peur ! **7.90 €**
- PINA COLADA** : Volcan de senteurs aux délicieuses coulées de coco, ananas et crème sur un versant de rhum. **7.90 €**

LES APERITIFS

- Pastis - Ricard 2.9 €
 Muscat - Banyuls 3.9 €
 Martini blanc/rouge 3.9 €
 Kir 3.9 €
 Kir Royal 7 €
 Pression 25 Cl 3.2 €
 Pression 50 Cl 6 €
 Picon Bière 25 Cl 3.9 €
 Picon Bière 50 Cl 6.5 €
 1/2 Pêche, fraise ou monaco 3.5 €
 Whisky - Vodka - Rhum 7 €
 Coupe de Champagne 7 €

LES BOISSONS

- Jus de Fruits : Orange, 3 €
 Pomme, Ananas, Tomate 3 €
 Sodas : Oasis, Coca Cola, 3 €
 Fanta, Limonade, 3 €
 Diabolo, Perrier 3 €
 Sirop 2.5 €
 Schweppes, Ice Tea 3 €
 Eau plate ou gazeuse 1/2 L 3.9 €
 Eau plate ou gazeuse 1 L 5.5 €
 Pichet SANGRIA 50 CL 8 €
 Pichet SANGRIA 1 L 15 €

LES VINS

Pichet Dom Brial Rouge, Rosé et Blanc	Verre	25 Cl	50 Cl
	3.5 €	4.5 €	6.9 €
Les Rouges	Verre	50 Cl	75 Cl
Coté Sud Lafage 13°	4.2 €	11 €	16 €
Dom Brial les Camines 13°			16 €
Canon du maréchal bio 13°		12 €	17 €
Château de Valmy Côtes du Roussillon 12.5°			17 €
Lafage Cuvée Nicolas 13°			21 €
Mas amiel «mon plaisir» 14°			22.5 €
Château les pins 14°			22.5 €
Les Rosés	Verre	50 Cl	75 Cl
Coté Rosé Lafage 12.5°	4.2 €	11 €	16 €
Dom Brial «les Camines» 13°			16 €
Canon du maréchal bio 12.5°		12 €	17 €
Château de Valmy Côtes du Roussillon 12.5°			17 €
Rasigueres «Cuvée Trémoine» 13°		13 €	18 €
Lafage «Miraflores» 12.5°		14 €	21 €
Mas amiel «mon plaisir» 13.5°			22.5 €
Les Blancs	Verre	50 Cl	75 Cl
Coté Est Lafage 13°	4.2 €	11 €	16 €
Vigne de Madame - Muscat sec 12°5			16.5 €
Château de Valmy Côtes du Roussillon 12.5°			17 €
Dom Brial «Les Camines» 13.5°	11 €		17 €
Lafage «Cuvée Centenaire» 13.5°			18.5 €

Champagne, La bouteille	65 €
café de paris, La bouteille	35 €

Sanxo Panxa

1 rue du Capcir
 66280 - Saleilles
 04 68 37 57 93

www.restaurant-sanxopanxa.fr

Restaurant
Sanxo
Panxa

