RESTAURANT

L'Ancienne Ecole



Depuis 2001

LA CARTE DE SAISON

Carte *d'Automne*

2026

MAÎTRE RESTAURATEUR

Produits frais et locaux

100% fait maison

Palau-del-Vidre

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Notre carte *de saison*

MAÎTRE RESTAURATEUR

Composez votre repas selon vos envies.

Entrées 17€ à 18€ Plats 27€ à 29€ Desserts 11€ à 17€

L'Ardoise *du Midi*

Le chef vous propose chaque semaine des plats au gré du marché, à associer librement. (voir ardoise)

Uniquement le midi, du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Lunch only, not available on saturday, sunday and public holidays.

Entrée 7€ Plat 17€ Dessert 6€

À *savoir*

Notre cuisine évolue avec les saisons, ainsi qu'avec les arrivages. Certaines propositions peuvent être modifiées, ou momentanément indisponibles. Afin de préserver l'équilibre imaginé par le chef, nos plats ne peuvent pas être modifiés.

Végétarien *& Vegan*

Selon les produits du marché, nous pouvons proposer sur demande un plat végétarien ou végan. N'hésitez pas à demander à notre équipe.

A vegetarian or vegan dish can be prepared on request, depending on available market produce. Please ask our team.

Allergies *ou Intolérances*

Parlez-en à notre équipe : nous vous accompagnerons avec plaisir dans le choix de votre repas.

Speak to our team — we'll be happy to help you choose your meal.

Si vous souhaitez poursuivre votre repas chez vous, nous tenons à votre disposition des doggy-bags.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes le midi à 15h00 et le soir à 23h00.

Prix TTC. Service compris.

Les *Entrées*

Pour commencer

MAÎTRE RESTAURATEUR

100% FAIT MAISON

La Royale de Parmigiano Reggiano 17€

Poêlée automnale déglacée au Banyuls, noisettes du Piémont torréfiées et tuile dentelle au parfum de cèpes.

Parmigiano Reggiano royale, autumn vegetables deglazed with Banyuls wine, toasted Piedmont hazelnuts and porcini tuile.

L'Œuf de Poule Cromesquis au Sarrasin 18€

Mousseline de panais fumé, condiment à l'ail noir et échalotes confites, chips automnales croustillantes et jus corsé au grué de cacao.

Buckwheat-crusted egg, smoked parsnip purée, black garlic, confit shallots, crisp autumn vegetables and cocoa nib jus.

La Terrine de Saumon d'Écosse au Nori 18€

Serrée en ballottine sur un fin carpaccio de betteraves, pickles de légumes anciens et sorbet Yuzu-Ananas-Cardamome, condiment betterave-raifort.

Scottish salmon and nori terrine, beetroot carpaccio, pickled heritage vegetables, yuzu–pineapple–cardamom sorbet and horseradish condiment.

Le Velouté de Topinambours et Châtaignes au foie gras 17€

Espuma aérien au foie gras poêlé, éclats de pain d'épices croustillants au beurre d'agrumes.

Jerusalem artichoke and chestnut velouté, seared foie gras espuma and crisp gingerbread with citrus butter.

L'Inspiration *du moment*

Selon le marché et les arrivages du moment

(voir ardoise)

FR EN

Prix TTC. Service compris.

Les *Plats* *Pour continuer*

MAÎTRE RESTAURATEUR

100% FAIT MAISON

Le Médaillon de Lotte au Curry Noir et Gambas Sauvages 28€

Butternut confit au miel de romarin, risotto d'orge perlé lié au parmesan affiné et émulsion corsée de crustacés.

Black curry monkfish and wild prawns, rosemary-honey butternut squash, pearl barley risotto with aged Parmesan and shellfish foam.

La Raviole Translucide de Céleri-Rave au Civet de Bœuf 28€

Paleron de bœuf confit 12 heures façon civet corsé, voile de céleri étuvé, maraîchage d'automne glacé et émulsion de sous-bois.

Translucent celeriac ravioli with 12-hour braised beef, braised celeriac veil, glazed autumn vegetables and woodland mushroom foam.

Le Dos de Poisson du Moment en Croûte d'Herbes 27€

Tombée d'épinards minute, crémeux de cacahuètes grillées, poêlée de champignons de saison et jus iodé.

Herb-crusted fish of the day, wilted spinach, roasted peanut cream, seasonal mushrooms and seafood jus.

Le Filet de Canard IGP Cuit à Basse Température 29€

Mousseline de chou-fleur au chocolat blanc Ivoire, figues fraîches rôties au jus, jeunes carottes primeurs, échalotes confites et jus corsé.

Slow-cooked IGP duck fillet, cauliflower and white chocolate purée, roasted figs, baby carrots, confit shallots and rich jus.

Le Vol-au-Vent de Saint-Jacques Juste Nacrées 29€

Poireaux crayons brûlés au mélange "Trappeur", écume de lard fumé et mini-légumes de saison.

Delicately cooked scallops in crisp puff pastry, charred baby leeks with Trappeur seasoning, smoked bacon foam and baby vegetables.

Le Croustillant de Cochon Catalan « Tirabuixo » 27€

Épaule confite 12 h, cœur de boudin catalan à la truffe sous une fine feuille de brick, crémeux de patate douce à la vanille Bourbon, retour du potager et jus réduit.

Crisp Catalan pork with truffle blood sausage, Bourbon vanilla sweet potato purée, garden vegetables and reduced jus.

Viandes origine France.

Prix TTC. Service compris.

FR EN

Les *Desserts*

Pour le plaisir

MAÎTRE RESTAURATEUR

100% FAIT MAISON

Notre sélection de fromages affinés 13€

Our selection of fine cheeses.

Les Bonbons de Banane Flambée au Rhum & Cacahuètes 12€

Enrobés de cacahuètes, crémeux praliné au grué de cacao, caramel au beurre salé & crème glacée au café blanc.

um-flambéed banana bonbons in a peanut crust, cocoa nib praline cream, salted caramel and white coffee ice cream.

La Charlotte Fondante Poire & Marrons Glacés Imbert 12€

Biscuit cuillère vanillé, mousse légère au marron glacé, poires infusées et sorbet passion tagète.

Pear and Imbert candied chestnut charlotte, vanilla sponge, light chestnut mousse and passion fruit–marigold sorbet.

La Tartelette « Vendanges Noires » 12€

Sablé croquant, ganache au sésame noir, chouchous de pécan, raisins pochés au vin chaud épicé et meringue flambée au citron noir d'Iran.

Candied pecan tartlet, black sesame ganache, spiced mulled-wine grapes and torched Persian black lime meringue.

Notre Assiette Gourmande 13€

Assortiment des trois desserts précédents.

A tasting selection of the three desserts above.

L'indémodable Biscuit Coulant au Chocolat 17€

L'Or Sang 66% by Galia Grau, glace du moment

The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate, ice-cream

L'Accord *Gourmand*

Domaine de l'Arca — St Nazaire

Oro Muscat de Rivesaltes · 100% Muscat d'Alexandrie, élevé en fût de chêne
Oro Rivesaltes Tuilé · 100% grenache noir

Le verre 9 cl · 9 €

Prix TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

FR EN

Les Coupes *de glace*

Coupe Ancienne Ecole 11€
Caramel, Poire, Cacahuète-chocolat, Coulis chocolat, Chantilly

Coupe d'Automne 11€
Coing, Crème de marrons, Vanille, Coulis de caramel, Chantilly

Coupe Colonel 11€
2 boules Citron vert, Vodka

Parfums au choix (maximum trois boules) parmi :
Cacahuète-chocolat, Tarte aux noix, Poire Williams, Coing, Crème de marrons, Caramel, Vanille, Chocolat-tonka, Fraise, Citron vert

La boule de glace : 3€ Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par des artisans glaciers français, dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal, à partir de produits nobles et authentiques.

(Réservé aux enfants de moins de 10 ans.)

Les Petits *Écoliers*

17€ *Le plat enfant servi seul 12 €*

Le Croustillant de Cochon Catalan « Tirabuixo »
Épaule confite, cœur d'insert de boudin catalan à la truffe sous une fine feuille de brick, crémeux de patate douce à la vanille Bourbon, retour du potager et jus réduit.

ou

Le Dos de Poisson du Moment en Croûte d'Herbes
Tombée d'épinards minute, crémeux de cacahuètes grillées, poêlée de champignons de saison et jus iodé.

ou

Le Filet de Canard IGP Cuit à Basse Température
Mousseline de chou-fleur au chocolat blanc Ivoire, figues fraîches rôties au jus, jeunes carottes primeurs, échalotes confites et jus corsé.

Dessert enfant du jour *ou* 2 boules de glace

Prix TTC. Service compris.

De la *Région*

Muscat de Rivesaltes Deprade Jorda 9 cl	5,20 €
Muscat de Rivesaltes Oro Millésime en fût de chêne 9 cl	9 €
Rivesaltes Ambré Oro 9 cl	9 €
Banyuls Rouge L'Etoile 9 cl	6 €
Banyuls Blanc L'Etoile 9 cl	8,90 €
Rivesaltes Grenat Deprade Jorda 9 cl	7,50 €
Rivesaltes Tuilé Oro en fût de chêne 9 cl	9 €
Byrrh 9 cl	6 €

Whisky Seixanta 6 Orri (Single Malt en fût de chêne)	2 cl · 7 €	4 cl · 14 €
Whisky Seixanta 6 Vermell *(Single Malt en fût de Rivesaltes)*	2 cl · 7,50 €	4 cl · 15 €

Bière La Canya Bio 33 cl — 7,90 €
Blonde, Blanche ou Ambrée

Nos *Apéritifs*

Clan Campbell
2 cl · 3,50 € / 4 cl · 6 €

Ricard, Pastis 51
2 cl · 3,00 € / 4 cl · 5,00 €

Suze, Martini Rouge, Martini Blanc
7 cl · 5,50 €

Campari
7 cl · 6,50 €

Kir
12 cl · 4,20 €

Kir Royal
12 cl · 13 €

Vodka
4 cl · 6 €

Rhum Blanc
4 cl · 6,50 €

Gin The Gardener
4 cl · 6,50 €

Adjuvants (Coca, Perrier, Schweppes...) servis en bouteille pleine, voir tarifs indiqués ci-contre.

Prix TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos *Boissons*

Coca-Cola / Coca Zero 33 cl	4,50 €
Orangina 25 cl	4,00 €
Limonade 25 cl	4,00 €
Diabolo 25 cl	4,00 €
Jus de Fruit Bio SiBio ! 25 cl	6,20 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Ice-Tea 25 cl	3,50 €
Schweppes / Perrier 25 cl / 33 cl	4,00 € / 4,50 €
Eau minérale plate 1 L / ½ L	5,50 € / 3,80 €
Eau minérale gazeuse 1 L / ½ L	6,50 € / 4 €

Boissons *Chaudes*

Café Expresso	2,70 €
Grand Café	3 €
Café Noisette	2,90 €
Grand Café Crème	4,00 €
Double Expresso	4,90 €
Café Arrosé	4,90 €
Cappuccino	4,00 €

Nos *Digestifs*

4 cl · 8 €

Bailey's, Get 27, Get 31, Grand Marnier, Framboise, Poire, Mirabelle, Marc de Banyuls, Manzana

Pour les *Amateurs...*

Rhums, Whiskys, Vieille Prune Laubade, Cognac Camus, Calavados Roger Groult à découvrir page suivante....

Sélection d'Armagnac Laubade de 1968 à 1988

Prix TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.