



La
Fregate
COLLIOURE

Hôtel * • Restaurant**
Bar • Brasserie
www.fregate-collioure.com

NOS TAPAS

Au prix unique de

5,50€

le tapas

*A l'apéro en entrée ou en plat
Composez vos tapas !!*

Charcuterie Catalane

Pan con tomate & Serrano

Beignets de courgettes

Escalibade d'aubergines

Accras de Morue

Fritures d'Eperlans

Manchego

Les Bières

Bouteille

Pelforth brune (33cl) 4,90 €

Desperados (33 cl) 4,90 €

Hoegaarden (33 cl) 4,90 €

Bières d'exception

Estrella Inédit de Ferran Adrià (33cl) 4,90 €

Estrella Inédit de Ferran Adrià (75 cl) 11,90 €

Pression

Affligem (25cl) 4,50 €

Pelforth blonde (25cl) 3,50 €

Pelforth blonde (50cl) 6,50 €

Picon Bière 4,50 €

Panaché 3,50 €

Monaco 3,80 €

Apéritifs et Cocktail

Whisky (4cl) 4,90 €

Whisky Jack Daniels (4cl) 6,50 €

Pastis Ricard (2cl) 3,50 €

Gin (4cl) 4,90 €

Martini Blanc ou Rouge (5cl) 4,50 €

Vodka (4cl) 5,90 €

Sangria (25cl) au banyuls 5,50 €

Kir vin blanc Mûre ou Cassis (10cl) 4,50 €

Kir Champagne Mûre ou Cassis (10cl) 10,00 €

Mojito Nature 7,50 €

Mojito Catalan 7,50 €

Champagne Brut (10cl) 9,00 €

Champagne Brut (37,5cl) 37,00 €

Champagne Brut (75cl) 65,00 €

Les Boissons Froides

Jus de fruits (25cl) 3,80 €

Ananas, pomme, abricot, orange,
tomate, pamplemousse

Oranges pressés 4,50 €

Citrons pressés 4,50 €

Diabolo 3,80 €

Perrier Tranche (25cl) 3,80 €

Sodas (25cl) 3,50 €

Pepsi (33cl), Pepsi Max (33cl), Orangina

(25cl), Limonade (33cl), Fresté Tea (25cl),

Schweppes (25cl), Schweppes Agrum' (25cl),

Perrier (33cl), Oasis (33cl)

Supplément Sirop 0,30 €

Les Banyuls

Le Rouge (5cl) 5,50 €

Le Blanc (5cl) 5,50 €

Le Rose (5cl) 5,50 €

Le Muscat de Rivesaltes (VDN)

Tradition (5cl) 5,50 €

Les Eaux Minérales

Sémillante plate (100cl) 4,20 €

Sémillante gazeuse (100cl) 4,20 €

San Pelligrino (50cl) 4,00 €

Evian (50cl) 4,00 €

Vittel (25cl) 3,50 €

Spécial " Trésor du Roussillon "

Banyuls du domaine La Coume Del Mas " Galatéo " VDN (7cl) 7,90 €

Byrrh " Grand Quinquina " (7cl) 7,90 €

Anchois de Collioure *Maison ROQUE*
Boquerones de Collioure *Maison ROQUE*
Padrons grillés au sel de Guérande
Gambas grillées à la planxa
Moules à la fleur de sel Guérande
Moules gratinées à l'aïoli

Entrées Fraîcheurs

Assortiment de Charcuteries ibériques et ses fromages AOP <i>(pour 2 personnes)</i>	29,90 €
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons	9,90 €
Moules gratinées à l'aïoli	12,90 €
Assiette d'Anchois de Collioure <i>Maison ROQUE</i>	10,50 €
<i>Anchois marinés à l'huile, poivrons rouges grillés, oeuf, olives au sel et tapenade</i>	
Assiette Catalane	12,90 €
<i>Pan con tomate, Serrano, anchois, boquerones, Manchego, poivrons rouges, verts et jaunes, olives noires, escalibade d'aubergines, lomo du pays</i>	
Plateau Méditerranéen <i>(pour 2 personnes)</i>	24,90 €
<i>Serrano et lomo du pays, Manchego, boquerones, anchois, pois chiche au cumin, chorizo, poivrons rouges, tapenade, pan con tomate, escalibade d'aubergines</i>	
Boquerones de Collioure <i>Maison ROQUE</i> et pan con tomate	10,50 €
Mille-feuille Mar i Munt aux anchois de collioure <i>Maison DESCLAUX</i>	11,90 €
Assiette de foie gras mi-cuit <i>Maison</i> et sa brioche	21,00 €

Salades Composées

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Salade Terre et Mer	11,00 €	15,90 €
<i>Mesclum du terroir, gambas, Serrano et lomo du pays, tartare de thon aux sésames, pan con tomate, Manchego, escalibade d'aubergines, poivrons rouges frais, tomates confites</i>		
La Colliourencque	8,90 €	14,90 €
<i>Mesclum du terroir, tomates, encornets, thon, moules, anchois, oeuf, olives</i>		
La Catalane	8,90 €	14,50 €
<i>Mesclum du terroir, tomates, thon, oeuf, anchois, poivrons rouges, verts et jaunes, olives</i>		
La Bergère	8,50 €	13,90 €
<i>Mesclum du terroir, tomates, toasts de chèvre, noix, amandes grillées, miel</i>		
Salade Toscane	8,50 €	13,90 €
<i>Mesclum du terroir, tomates, coeurs d'artichauts, Serrano, copeaux de parmesan, pesto</i>		
L'italienne	8,50 €	13,90 €
<i>Mesclum du terroir, tomates, mozzarella di Buffalo, anchois, olives noires, pesto</i>		
La Verte		6,50 €
<i>Mesclum du terroir, vinaigrette aux fines herbes</i>		

Nos Moules Accompagnées de Frites

Moules à la Marinière	12,90 €
Moules à la Catalane	13,20 €
Moules au Banyuls	13,20 €
Moules au Serrano	13,20 €
Moules au chorizo	13,20 €

NOS SPÉCIALITÉS

Lotte chorizo
Burger Catalan Maison
Burger Frégate Maison
Burger Italien Maison
Pareillade de poissons et crustacés
Filet de bœuf grillé "race à viande" sauce morilles
Mille-feuille Mar i Munt
Salade Terre et Mer

*Nous travaillons en partenariat avec le Laurynne Louana II
des petits métiers de Port-Vendres*

Spécialité Poissons

Saumon crémé à l'aneth	17,90 €
Saumon au pain d'épices	17,90 €
Brochettes de saumon et gambas aux sésames	18,90 €
Gambas grillées à la planxa	19,50 €
<i>Persillade et fleur de sel de Guérande</i>	
Pavé de morue à l'aïoli ou à la catalane	19,50 €
Calamars grillés à la planxa	21,90 €
<i>Persillade et fleur de sel de Guérande</i>	
Lotte au chorizo	22,90 €
Duo de lotte et ses gambas	23,50 €
Pareillade de poissons et crustacés avec son aïoli	32,00 €
<i>Poissons du moment et crustacés selon arrivage</i>	

Les viandes accompagnées de frites

Burger Catalan Maison	14,50 €
<i>Steack haché façon bouchère (Angus), Manchego, Serrano, oignons rouges, sauce burger</i>	
Burger Italien Maison	14,90 €
<i>Steack haché façon bouchère (Angus), Mozzarella Di Buffala, sauce Italienne, copeaux de Parmesan, oignons rouges</i>	
Burger Frégate Maison	14,90 €
<i>Steack haché façon bouchère (Angus), cheddar, poitrine fumée, sauce burger, oignons Rouges</i>	
Entrecôte grillée sauce au choix	21,00 €
Filet mignon de porc sauces poivres	16,90 €
Brochette de magret de canard grillé sauce Banyuls	17,90 €
Filet de boeuf "race à viande" sauce morilles	27,90 €
Filet de boeuf "race à viande" sauce Banuyls	27,90 €
Filet de boeuf "race à viande" grillé	26,90 €

Toutes nos viandes sont d'origines européennes

Menu moussaillon 12,50€

Maximum 12 ans

Nugget de poulet ou moules marinières
Pot de glace Oasis ou Limonette MILLES

Menu BISTRO 17,90€

Midi & soir

Entrées du jour

Poisson frais ou viande du jour

Dessert du jour maison

N'hésitez pas à demander les suggestions du jour !!

Menu CATALAN 23,90€

Midi & soir

1/4 de vin compris (blanc-rouge-rosé)

Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons

ou

Salade bergère

ou

Entrées du jour



Loup entier grillé

ou

Pièce du boucher grillée

ou

Poisson du jour



Crème catalane maison

ou

Duo de Profiteroles avec son chocolat chaud
et ses amandes grillées Maison

ou

Dessert du jour maison

Menu FREGATE 32,90€

Midi & soir

Assiette de foie gras maison et sa brioche

ou

Salade «Mer et Montagne»



Filet de turbot sauvage

ou

Filet de Boeuf "race à viande" sauce morilles



L'assiette de fromages A.O.P

ou

Le café gourmand Maison

ou

Trilogie de dessert maison

NOS GLACES

Coupe 2 boules parfum au choix	4,90 €
Coupe 3 boules parfum au choix	6,90 €
Supplément chantilly	1,00 €

Nos parfums :

- **Fraise**
- **Coco**
- **Citron**
- **Café**
- **Mangue**
- **Pistache**
- **Cassis**
- **Figue**
- **Nougat**
- **Vanille**
- **Chocolat**
- **Rhum-Raisin**
- **Menthe chocolat**
- **Caramel beurre salé**

Les Desserts Maison

Duo de profiteroles et son chocolat chaud et ses amandes grillées	7,90 €
Crème Catalane	7,50 €
Tiramisu café	7,90 €
Salade de fruits frais de saison	7,50 €
Assiette de fromages A.O.P	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
Café ou Chocolat Liégeois	7,50 €

Nos Coupes Alcoolisées

Irish Coffee	10,00 €
<i>Whisky, café, chantilly</i>	
Coupe Colonel	10,00 €
<i>Citron, vodka</i>	
Coupe Iceberg	10,00 €
<i>Menthe, Chocolat, Get 27</i>	
Coupe Catalane	10,00 €
<i>Figue, nougat, banyuls blanc</i>	

Les Digestifs

Vieux Marc de Banyuls (4cl)	7,50 €
Cognac (4cl)	7,50 €
Get - Limoncello - Bailey's (7cl)	7,50 €

Les Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,00 €
Café Noisette	2,20 €
Café Crème	3,50 €
Café, Chocolat, Viennois, Cappuccino	4,00 €
Thé, Infusion	3,50 €
Supplément lait	0,50 €

LA FREGATE COTE CAVE

*Vous ne souhaitez pas finir votre bouteille de vin !!!
Emportez-la dans l'étui offert par la Frégate*

PICHET AOP COTES CATALANES 9.90 € 50cl 14.50 € 75cl
VIN AU VERRE AOP COLLIOURE 4.20 €

Collioure AOP Rouge

	50cl	75cl
Cave de l'Abbé Rous « Cuvée Saint Michel »		30,00 €
Cave de l'Abbé Rous « Cornet & Cie »	21,00 €	
Domaine Pietri Geraud « Sine Nomine »		28,00 €
Domaine de la Rectorie « Côté Mer »		39,00 €
Domaines Cazes « Clos de Paulilles »		35,00 €
Domaines Manya Puig	19,00 €	25,00 €
Cave de l'Abbé Rous « Cyréc » <i>(Vin d'exception)</i>		60,00 €

Côtes du Roussillon Rouge

	50cl	75cl
Domaine du Mas Rous « Tradition » <i>(Bio)</i>		28,00 €
Domaine Lafage « Miraflor » <i>(Léger et fruité)</i>		27,00 €
Domaine « Mas Christine »		29,00 €

Côtes Catalanes Rouge

	50cl	75cl
Domaine Cazes « Canon du Maréchal » <i>(Bio)</i>		24,00 €

Collioure AOP Rosés

	50cl	75cl
Cave de l'Abbé Rous « Cuvée de La Salette »		28,00 €
Cave de l'Abbé Rous « Cornet & Cie »	21,00 €	
Domaine Pietri Geraud « Le Rosé de Mon Père »		29,00 €
Domaine de la Rectorie « Côté Mer »		39,00 €
Domaine de Cazes « Clos de Paulilles »		35,00 €
Domaine Manya Puig	19,00 €	25,00 €

Côtes du Roussillon Rosés

	50cl	75cl
Domaine Albera « Rosé Des Cimes » <i>(vin d'altitude)</i>		23,00 €
Domaine du Mas Rous <i>(BIO)</i>		27,00 €
Domaine Lafage « Miraflor » <i>(Très clair)</i>		25,00 €

Collioure AOP Blancs

	50cl	75cl
Cave de l'Abbé Rous « Madeloc »		30,00 €
Cave de l'Abbé Rous « Cornet & Cie »	21,00 €	
Domaine Pietri Geraud « Blanc L'Écume »		29,00 €
Domaine de Cazes « Clos de Paulilles »		35,00 €
Domaine Manya Puig	19,00 €	25,00 €
Domaine de la Rectorie « L'ARGILE » <i>(Vin d'exception)</i>		60,00 €

Côtes du Roussillon Blancs

	50cl	75cl
Domaine Lafage « Miraflor » <i>(Frisant)</i>		25,00 €
Domaine « Mas Christine »		29,00 €
Domaine Mas Rous « Muscat sec » <i>(Bio)</i>		21,00 €

Formule petit déjeuner

Tous les jours de 7h30 à 10h00

ouvert à tous



La
Frégate
COLLIOURE

Découvrez également notre hôtel ★★★
au coeur de Collioure



SÉJOUR ROMANTIQUE*

Une nuit en Chambre
Double Supérieure

(Double Privilège ou Suite Familiale).

Les Petits-Déjeuners servis
en chambre ou en terrasse.

Dîner Romantique
dans notre restaurant.

Une 1/2 bouteille de
Champagne à l'arrivée
dans votre chambre.



ESCAPADE GOURMANDE*

Une nuit en Chambre
Double Supérieure

(Double Privilège ou Suite Familiale).

Les Petits-Déjeuners servis
en chambre ou en terrasse.

Dîner Catalan
proposé par notre chef.

Un Panier Gourmand avec
les spécialités de la région
à l'arrivée dans votre chambre.



SÉJOUR DÉTENTE*

Une nuit en Chambre
Double Supérieure

(Double Privilège ou Suite Familiale).

Les Soins du Visage ou
du Corps aux choix à -15 %
(en partenariat avec l'Institut
« Jouences » à Collioure).

« La Frégate » vous offre son
Petit-Déjeuner Continental
Sucré & Salé !

*Offre Valable en Bassin Saison du 12/02 au 07/07/2017 inclus et du 25/09 au 27/12/2017 - Hors Week End Noël

Nous vous informons que notre établissement n'accepte plus les chèques bancaires.

CB minimum 15€, les tickets Restaurant sont acceptés.

Prix net en euros, taxe et services compris

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CRV : Côtes du Roussillon Village

VPCC : Vins de Pays Côtes Catalanes

CR : Côtes du Roussillon

VDN : Vin Doux Naturels

ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE : L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à disposition à la caisse. Prix net en euros, taxe et services compris. L'alcool est dangereux pour la santé. Nous demandons à nos clients d'être responsables de leurs consommations et de prendre les précautions nécessaires à leur départ du restaurant en prévoyant de se faire ramener par un conducteur n'ayant pas bu d'alcool, afin de respecter la loi en vigueur sur l'alcoolémie.

