

NOS ENTRÉES STARTERS

San Vicens

- **Anchoïade Colliourencque** 16.90€
Collioure-style Anchovy Dip
- **Moules gratinées à l'aïoli** 14.90€
Mussels gratinated with Aioli
- **Ceviche de Daurade influence Polynésienne** 16.90€
Polynesian-style Sea Bream Ceviche
- **Tartare de Thon saveurs du Monde** 17.90€
World-flavored Tuna Tartare
- **Carpaccio de Saumon façon Gravlax** 16.50€
Gravlax-style Salmon Carpaccio
- **Véritable Burrata crémeuse (200gr) à l'Italienne** 18.50€
Authentic Creamy Burrata (200gr), Italian-style
- **Carpaccio de boeuf à l'huile de Tapenade** 17.50€
Beef Carpaccio with Tapenade Oil
- **Foie gras Français, Figue pochée** 22.50€
Foie Gras with Poached Fig
- **Tartare de Bœuf au Couteau** 16.90€
Hand-cut Beef Tartare
- **Soupe de poissons de roche** 14.50€
Rockfish Soup

PLANCHE DE TAPAS IBÉRIQUE Iberian Tapas Board

Paletilla ibérique, Manchego AOP, Mambriillo, pain cristal tomate
Iberian Paletilla, Manchego PDO, Quince Paste, Cristal Bread with Tomato

23.50€

PLANCHE DE FROMAGES GOURMANDE Gourmet Cheese Board

Chèvre frais, gorgonzola, Manchego A.O.P, Mambriillo,
Figue pochée, Pain cristal

Fresh Goat Cheese, Gorgonzola, Manchego PDO,
Quince Paste and Poached Fig, Cristal Bread

18.50€

NOTRE ÉCAILLE SEA FOOD BAR

San Vicens

- **Huîtres Bouzigues X6** 16.90€
Bouzigues Oysters x6
- **Huîtres Bouzigues X12** 32.50€
Bouzigues Oysters x12
- **Assiette de Bulots** 14.90€
Whelk Plate
- **Bouquet de Crevettes** 15.50€
Shrimp Platter
- **Langouste mayonnaise de l'écailler** 36.00€
Lobster with Fishmonger's Mayonnaise

NOS PLATEAUX PLATTERS

San Vicens

- **PLATEAU DU PÊCHEUR** 34.00€
6 huîtres, 6 bulots, 6 moules, 6 crevettes
FISHERMAN'S PLATTER :
6 oysters, 6 whelks, 6 mussels, 6 shrimp
- **PLATEAU DE LA MER** 52.00€
6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots, ½ langouste, 6 moules
SEA PLATTER :
6 oysters, 6 whelks, 6 mussels, 1/2 lobster, 6 shrimps

NOS SALADES SALADS

San Vicens

- **Salade César** 19.50€
Filets de Poulet émincés, bacon, Grana Padano, salade, tomates anciennes, carotte, oignon rouge, émietté d'oeuf, olives noires, croûton grillé aux herbes, sauce César.
- **Cæsar salad**
Sliced chicken fillets, dressed salad, heirloom tomatoes, carrot, bacon, Grana Padano, red onion, crumbled egg, black olives, herb-grilled croutons, Caesar dressing
- **Salade de Chèvre frais**
Chèvre frais, salade, tomates anciennes, oignon rouge, carotte, tomates confites, noix torréfiées, graines de tournesol, miel.
- **Fresh Goat Cheese Salad**
Fresh goat cheese, salad & dressing, heirloom tomatoes, red onion, carrot, sun-dried tomatoes, honey-caramelized toasted nuts, sunflower seeds, honey
- **Salade Gourmande**
Magret fumé, Gorgonzola, salade, tomates anciennes, oignon rouge, endive, carotte, poire, noix torréfiées.
- **Gourmet Salad**
Smoked duck breast, Gorgonzola, mesclun, vinaigrette, pear, heirloom tomatoes, red onion, endive, carrot, toasted nuts
- **Salade d'Aqui!**
Jambon Duroc, Manchego, anchois, salade, tomates anciennes, carotte, olives, poivrons confits, émietté d'oeuf, oignon rouge.
- **Aqui! Salad**
Duroc ham, Manchego, anchovies, crumbled egg, salad, vinaigrette, heirloom tomatoes, carrot, olives, roasted peppers, red onion
- **Salade Homard et Gambas aux saveurs d'Asie**
Chair de homard, brochette de gambas, mangue, salade, tomates anciennes, julienne de légumes, oignon rouge, cacahuètes, citron vert.
- **Asian-style Lobster and Prawn Salad**
Lobster meat, prawn skewer, mango, salad & vinaigrette, red onion, heirloom tomatoes, vegetable julienne, peanuts, seasoning, lime

- **Fraicheur Végétale** 18.90€
Salade, tomates anciennes, julienne de légumes, oignon rouge, endive, mangue, poire, graines de tournesol, noix torréfiées, citron vert.
- **Vegetal Freshness**
Salad, vinaigrette, heirloom tomatoes, red onion, endive, sunflower seeds, breadstick, honey-roasted nuts, pear, mango, vegetable julienne, seasoning, lime



NOS POISSONS FISHES

San Vicens

- **Saumon snacké, émulsion de moutarde fine à l'ancienne** 26.50€
Seared Salmon with Wholegrain Mustard Emulsion
- **Thon mi-cuit inspiration Teriyaki** 29.50€
Lightly-seared Tuna with Teriyaki
- **Daurade Royale de Méditerranée Chimichurri** 31.50€
Mediterranean Royal Sea Bream
- **Gambas grillées à l'aïl fumé et sel de Maldon** 26.90€
Grilled Prawns with Parsley and Maldon Salt
- **Calamars à la plancha en persillade** 28.50€
Smoked garlic squids
- **Parillade de la mer du Chef Karl** 38.00€
Filet de Daurade Royale, poisson du jour, Calamars, Gambas, Moules, Palourdes, Saumon, ail fumé, Chimichurri et accompagnements
CHEF KARL'S SEAFOOD PARILLADA :
Royal Sea Bream fillet, catch of the day, calamari, mussels, clams, salmon, smoked garlic, chimichurri and side dish
- **Tous les jours, nos suggestions**
Daily Specials

NOS VIANDES MEATS

San Vicens

- **Entrecôte sélectionnée grillée, crème de Gorgonzola et noix.** 28.90€
Selected Grilled Ribeye, Gorgonzola & Walnut Cream
- **Magret de Canard Français, réduction de jus corsé au Banyuls** 29.50€
French Duck Breast with Banyuls Reduction from our Hillside
- **Le meilleur du Poulet grillé au thym comme un Churrasco, sauce barbecue** 25.90€
The Best Thyme-grilled Chicken. "Churrasco-style", Barbecue Sauce
- **Bœuf Signature façon Tagliata** 26.90€
Signature Beef Tagliata-style
- **Notre Burger brioché, sauce barbecue** 21.50€
Our Brioche Burger

SUP. GARNITURES / SUP. SIDE DISHES :

Salade - Tomates anciennes - Légumes - Riz - Frites
Salad - Tomatoes - Vegetables - Rice - French fries

4.50€

MENU ENFANT

San Vicens

Steak haché du boucher
Butcher's Beef Patty

OU

Nuggets de poulet
Chicken Nuggets

OU

Filet de Daurade Royale
Sea Bream Fillet

1 boule glace ou sorbet artisanal au choix

1 scoop of artisan ice cream or sorbet

OU

Brownie's chocolat
Chocolate Brownie

14.90€



MENU

34.90€

San Vicens

ENTRÉES STARTERS

- **Moules gratinées à l'aïoli**
Mussels Gratinated with Aioli
- **Anchoïade Colliourencque**
Collioure-style Anchovy Dip
- **Tartare de Thon saveurs du monde**
World-flavored Tuna Tartare
- **Assiette Catalane en duo**
Catalan Duo Plate
- **Soupe de Poissons de roche**
Rockfish Soup

PLATS MAIN COURSES

- **Calamars et Gambas en persillade**
Grilled Prawns & Calamari with Parsley
- **Saumon snacké, émulsion de moutarde fine à l'ancienne**
Seared Salmon with Fine Wholegrain Mustard Emulsion
- **Poulet Churrasco sauce barbecue**
Thyme-grilled Churrasco Chicken, Barbecue Sauce
- **Filet de Daurade Royale et Gambas à l'huile de tapenade**
Royal Sea Bream Fillet & Prawns with Tapenade Oil
- **Bœuf Signature Chimichurri**
Signature Beef with Chimichurri

DESSERTS DESSERTS

- **Brownie chocolat et crème glacée vanille Bourbon**
Brownie & Madagascar Bourbon Vanilla Ice Cream
- **Panna cotta fruits rouges ou Caramel beurre salé**
Panna Cotta with Red Fruits or Salted Caramel
- **Crème brûlée parfumée Catalane**
Catalan-style Crème Brûlée
- **Glace artisanale 2 boules au choix**
Artisan Ice Cream, 2 scoops of your choice
- **Café gourmand (+4€)**
Gourmet Coffee (+4€)