

# LES RESTAURANTS

CARNET D'ADRESSES





# CARNET D'ADRESSES



## Nos partenaires / Partners / Socios

### LE CAFÉ SOLA



📍 2 Rue de la République

☎ 00 33 4 68 82 55 02



✂ Cuisine catalane  
Tapas  
Plats du jour

Catalan Cooking  
Tapas  
Menu of the day

Cocina catalana  
Tapas  
Menu diario

### LES TEMPLIERS



📍 12 Quai de l'Amirauté

☎ 00 33 7 85 15 59



✂ Cuisine locale  
Cuisine méditerranéenne  
Poissons

Local cooking  
Mediterranean cooking  
Fish

Cocina local  
Cocina mediterránea  
Pescado

**Fermeture du 12/11 au 06/12**

### L'ATELIER 66



📍 9 Avenue Carignan

☎ 00 33 4 68 98 42 42



✂ Cuisine méditerranéenne  
Produits de saison  
Circuit court

Mediterranean cooking  
Seasonal products  
Local food network

Cocina mediterránea  
Productos de temporada  
Circuito corto

# CARNET D'ADRESSES



## Nos partenaires / Partners / Socios

### LA CÔTE À L'OS



📍 **21 Place Jean Jaurès**

☎ **00 33 4 68 05 42 75**



✂ Grillades  
Cuisine méditerranéenne  
Poissons

Grill  
Mediterranean cuisine  
Fish

Asador  
Cocina mediterránea  
Pescado

### LE JARDIN DE COLLIOURE



📍 **4 Route de Port-Vendres**

☎ **00 33 4 68 95 12 52**



✂ Cuisine catalane et méditerranéenne  
Grillades  
Produits locaux

Catalan and mediterranean cooking  
Grill  
Local products

Cocina catalana y mediterránea  
Asador  
Productos locales

### LE NEPTUNE



📍 **9 Route de Port-Vendres**

☎ **00 33 4 68 82 02 27**



✂ Cuisine méditerranéenne  
Adapté aux végétariens  
Poisson et fruits de mer

Mediterranean cooking  
Vegetarian food  
Fish and seafood

Cocina mediterránea  
Apto para vegetarianos  
Pescado y marisco



# CARNET D'ADRESSES



## Nos partenaires / Partners / Socios

### LE BAR A ANCHOIS - MAISON DESCLAUX



📍 8 Rue Pasteur

☎ 00 33 4 68 36 14 32



✂ Spécialités à base d'anchois  
Tapas  
Expérience culinaire à base d'anchois  
et de produits du terroir

Anchovy-based specialties  
Tapas  
Culinary experience based on  
anchovies and local products

Especialidades a base de anchoas  
Tapas  
Experiencia culinaria alrededor de la  
anchoa y de productos locales

**Fermeture du 11/11 au 06/12  
puis du 08/12 au 20/12**

### CHEZ SIMONE



📍 Boulevard du  
Boramar

☎ 00 33 4 34 29 93 47



✂ Cuisine catalane  
Tapas  
Poisson et fruits de mer

Catalan cooking  
Tapas  
Fish and seafood

Cocina catalana  
Tapas  
Pescado y marisco

**Fermeture du 11/11 au 28/12**

# CARNET D'ADRESSES



## Le Centre-ville / City-center / Centro histórico

LE PETIT RESTO



4 Rue de la Prud'homie  
00 33 4 68 87 43 16

Tapas, cuisine traditionnelle /  
Traditional cooking / Cocina tradicional

L'INSOLITE



4 Rue de l'église  
00 33 4 68 82 22 94

Cuisine méditerranéenne, Tapas /  
Mediterranean food / Cocina  
mediterránea

**Fermeture du 18/11 au 30/11, du 12/12 au 20/12 puis en janvier**

LE PACO



18 Rue Rière  
00 33 9 72 93 85 99

Cuisine Végétarienne et Méditerranéenne  
Tapas / Mediterranean food, vegetarian food  
Cocina mediterránea, comida vegetariana

**Fermeture du 02/11 à début décembre**

5ème PECHE



16 Rue de la Fraternité  
00 33 4 68 98 09 76

Gastronomique, Cuisine fusion /  
Gastronomy, fusion cooking /  
Gastronómico, cocina fusión

LA CASA LEON



Rue Rière  
00 33 4 48 50 06 80

Poissons / Fish / Pescado

LE TREMAIL



16 bis Rue Mailly  
00 33 4 34 29 93 18

Cuisine traditionnelle, poisson / Typical  
cooking, fish / Cocina típica

**Fermeture du 03/01 au 12/02**

LE BOUILLON  
MARINADE



Place du 18 juin  
00 33 4 68 82 09 76

Cuisine Traditionnelle /  
Typical cooking / Cocina típica

**Fermeture du 03/11 au 05/12 puis à partir du 05/01 jusqu'à février**

LA BOQUERIA



16 Av Camille Pelletan  
00 33 6 52 39 70 58

Tapas

**Fermeture du 12/11 au 05/12**

# CARNET D'ADRESSES



## Le Centre-ville / City-center / Centro histórico

LA CUISINE COMPTOIR



Rue Colbert  
00 33 4 68 81 14 40

Cuisine locale, Tapas gourmet / Typical cooking / Cocina típica

LA SUITE



Rue Saint Vincent  
00 33 4 68 87 67 42

Cuisine traditionnelle/Typical cooking / Cocina típica

**Fermeture du 03/11 à décembre puis du 04/01 au 27/03**

SAN VICENS



Bvd Boramar  
00 33 6 13 10 15 49

Fruits de mer, poisson, plancha/Seafood, fish / Pescado y marisco

**Fermeture le 12/01 pour une dizaine de jours**

LA CRÊPERIE BRETONNE

Av Camille Pelletan  
00 33 4 68 82 54 91

Crêpes

L'ARCADE

24 Rue Vauban  
00 33 7 83 66 83 58

Pizzeria

**Fermeture du 04/11 à avril mais coin pizzas à emporter**

LA CASA LINGA

Rue Saint Vincent  
00 33 04 68 82 02 44

Tapas, poissons et viandes / Fish and meat/ pescados y carne

BAR LA MARINE

1 quai de l'Amirauté  
00 33 4 68 82 06 39

Poisson / Fish / Pescado

L'AMBIANCE

Boulevard du Boramar  
00 33 4 68 82 05 76

Tapas / snack

AQUARELLE

24 Av Camille Pelletan  
00 33 4 48 89 71 63

Brasserie

# CARNET D'ADRESSES



## Le Centre-ville / City-center / Centro histórico

VERMEIL

11 rue Berthelot  
00 33 6 22 94 81 13

Produits du terroir, cuisine  
méditerranéenne, caveau/  
Local products, mediterranean food,  
cellar / Productos locales, cocina  
mediterránea, bodega

**Fermeture du 03/11 au 04/12 puis du 04/01 jusqu'à Pâques**

COPACABANA

Bvd du Boramar  
00 33 4 48 50 06 85

Poisson / Fish / Pescado

**Fermeture du 12/11 au 07 ou 08/12**

HB PIZZA

Rue de la Démocratie  
00 33 4 34 29 99 33

Pizzeria

PIZZA CHEZ DOM

2 Place Général Leclerc  
00 33 4 68 82 07 95

Pizzeria, panini

**Fermeture du 24-25/12**

PIZZA AL CANTOU

19 Rue Pasteur  
00 33 4 68 82 27 79

Pizzeria

O' BON CROQ

Rue Saint Vincent  
00 33 4 68 83 82 01

Snack  
Sandwiches / Bocadillos

**Fermeture en janvier jusqu'au 06/02 puis du 07/03 à début  
avril**

# CARNET D'ADRESSES



## Le Faubourg

L'ESCALE BLEUE



1 Av Général de Gaulle  
00 33 4 68 85 37 82

Poisson / Fish / Pescado

L'ARBRE DU VOYAGEUR

Place Jean Jaures  
00 33 4 68 95 10 83

Cuisine du monde / International  
food / Cocina internacional

LE COMPTOIR DES FILLES

12 Rue de la Démocratie

Tapas

LES MOUETTES

17 Rue Jean Bart  
00 33 6 98 67 26 88

Cuisine méditerranéenne /  
Mediterranean food / Cocina  
mediterránea

CÔTÉ FAUBOURG

2 Rue de la Liberté  
00 33 4 48 89 29 97

Cuisine asiatique, burgers, pizzas /  
Asian food, burgers/ Comida asiática,  
hamburguesas

L'AMBROISIE

Place Jean Jaures  
00 33 4 68 07 10 27

Cuisine Traditionnelle /  
Typical cooking / Cocina típica

**Fermeture du 06 ou 07/12 jusqu'à la mi-mars**

LE SAINT ELME

18 Rue de la Démocratie  
00 33 4 30 82 74 31

Brasserie

**Fermeture du 03/11 au 04/12 puis du 05/01 à la mi-mars**

L'AMPHYTRION



17 rue Jean Bart  
00 33 4 68 82 36 00

Paella, sarsuela, fruits de mer,  
poisson/ Seafood, fish / Marisco y  
pescado

**Fermeture du 02/11 au 26/12**



# CARNET D'ADRESSES



## Le Faubourg

LA BALETTE



Route de Port-Vendres  
00 33 4 68 82 05 07

Gastronomique / Gourmet /  
Gastronómico

Fermeture du 15/11 au 07/02

MAMMA



Route de Port-Vendres  
00 33 4 11 30 07 55

Cuisine méditerranéenne moderne/  
Modern Mediterranean cuisine /  
Cocina mediterránea moderna

Fermeture du 23/12 au 27/12 puis du 05/01 au 1er WE de mars

## LA RECETTE

### *La salade de Collioure*

#### INGRÉDIENTS

- 3 poivrons rouges
- 3 œufs
- 320 g de filets d'anchois
- huile d'olive
- vinaigre de Banyuls
- ail
- persil



#### PRÉPARATION

- 1/** Faire cuire au four une demi-heure, puis peler les poivrons rouges.
- 2/** Installer les filets d'anchois dans un grand plat avec des œufs durs coupés en quartiers, des poivrons rouges en lamelles.
- 3/** Recouvrir le tout d'ail et de persil ainsi que d'huile végétale ou d'olive et d'un peu de vinaigre de Banyuls.

**Voilà, c'est prêt ! Vous n'avez plus qu'à déguster.**

# Spécialités Catalanes

## LES BUNYETES

Pour Pâques une **tradition bien catalane** est la confection et dégustation en famille et entre amis des Bunyetes. Alors suivez la recette !

## Préparation

Préparer la pâte le matin afin de pouvoir faire les beignets le soir.

1/ Délayer la levure avec un verre d'eau tiède. Amollir le beurre et le saindoux à la fourchette. Battre les œufs en omelette. Sur la table, faire une fontaine avec la farine et mettre tous les ingrédients au centre. Travailler lentement cette pâte. Au bout d'une heure, on obtient une pâte jaune.

2/ Diluez le levain dans le beurre fondu. Battez les œufs avec l'eau de fleur d'oranger et les zestes de citron. Mettez la farine et le sel dans un grand saladier. Incorporez tour à tour les deux mélanges précédents. Si la pâte est un peu sèche, rajoutez du beurre, si elle colle trop, ajoutez de la farine. Quand la boule de pâte se forme et se décolle des parois du saladier, mettez de la farine sur la table et commencez le pétrissage de la pâte. Pour bien monter et s'étirer facilement, la pâte doit être travaillée longuement (10 min au moins).

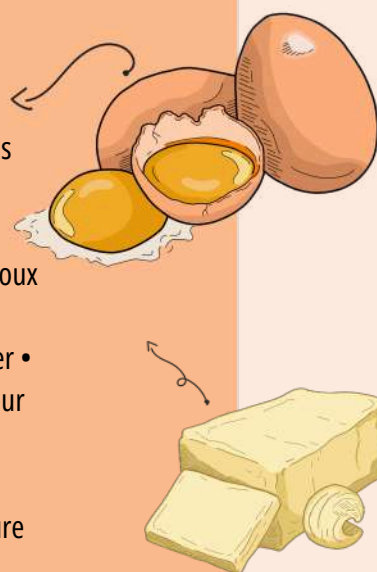
3/ Quand la pâte a bien été travaillée, couvrez d'un linge et laissez reposer deux à trois heures dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume. Découpez une première bande de 5 cm dans la pâte et laissez la boule bien recouverte. Débitez cette bande en pâtons de 5 cm. Il faut les étirer le plus finement le plus régulièrement possible en tournant la pâte dans ses doigts.

## Ingédients

Environ 60 beignets :

- 1 douzaine d'œufs
- 1 kg 1/2 de farine
- les zestes râpés de 3 citrons
- 1 tasse de crème de lait
- 250 g de beurre frais
- 1 grosse cuillerée de saindoux
- 1 cuillerée à café de sel fin
- 75 g de levure de boulanger
- 1 verre à liqueur d'eau de fleur d'oranger

- 5 à 600 g de sucre semoule
  - 2 litres d'huile pour la friture
- Cuisson : 2 à 3 minutes



Dans une bassine à friture, versez l'huile, quand elle est très chaude, déposez délicatement sur la surface le premier disque de pâte étiré. Un bouillonnement instantané se produit, signe que l'huile est assez chaude. La bounquette se boursoufle.

4/ Quand elle est dorée du premier côté, retourne-la avec une fourchette pour faire cuire l'autre face. Dès qu'elle est dorée des deux côtés, déposez-la sur un plat et sucrez généreusement. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

## SUGGESTION DE MENUS

### Menu d'un dimanche de Printemps :

- Supions aux artichauts et aux agrumes
- Toupine d'anchois frais
- Roulé de Morue
- Bunyetes

### Menu d'été pour un repas sous la Tonnelle :

- Sardines Sang et Or
- Escalivade Gambas à la Plancha
- Abricots de Torreilles

### Menu d'Automne après une balade dans le sous-bois :

- Pommes aux anchois
- Boles de Picoulat
- Flan Catalan

### Menu d'Hiver au coin du feu :

- Soupe d'ail
- Civet catalan de lièvre de Tautavel
- Crème catalane et Rousquilles





# LE GUIDE DES RESTAURANTS



Le restaurant répond aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite : Entrée accessible, salle adaptée en largeur, ainsi que des sanitaires adaptés.  
The restaurant meets accessibility standards for people with reduced mobility: Accessible entrance, hall adapted in width, as well as adapted sanitary facilities.  
El restaurante responde a nuestros estándares de accesibilidad para personas con movilidad reducida : Entrada accesible, sala y sanitarios adaptados



Notre sélection « Absolutement Collioure » vous garantit par le biais d'une charte signée par les restaurateurs engagés, une qualité d'accueil et de prestation.

Our selection «Absolutement Collioure» guarantees you through a charter signed by committed restaurateurs, a quality of reception and service.

Nuestra selección "Absolutement Collioure" garantiza, a través de una carta firmada por los restauradores asociados, una calidad de acogida y de servicio irreproachable



Les restaurants labellisés Qualité Tourisme, vous apportent : un accueil chaleureux, un personnel attentif, la maîtrise des langues étrangères des prestations personnalisées, des informations claires et précises, une propreté claire et un confort assurés, la découverte d'une destination, la prise en compte de votre avis.  
The restaurants labeled Tourism Quality, bring you: a warm welcome, attentive staff, mastery of foreign languages personalized services, clear and precise information, cleanliness and comfort assured, discovery of a destination, consideration of your opinion.

Los restaurantes con la marca de calidad "Qualité Tourisme" le ofrecen: una acogida cálida, un personal atento, dominio de lenguas extranjeras, servicios personalizados, información clara y precisa, una limpieza impecable y confort garantizado, el descubrimiento de un destino, y la consideración de su opinión



## Absolutement Collioure, *nous nous engageons*

### *Nous accueillons*

chaque client avec bonne humeur et courtoisie.

### *Nous facilitons*

les contacts avec nos clients étrangers.

### *Nous cherchons*

à créer un espace où les visiteurs se sentiront bien.

### *Nous prenons*

en compte chaque client où chaque visiteur dès son arrivée.

### *Nous garantissons*

qu'au sein de notre établissement et de ses abords, la propreté sera de mise.

### *Nous affichons*

nos prix, nos horaires pour mieux vous servir.

### *Nous renseignons*

nos clients sur leurs centres d'intérêts locaux et régionaux,  
nous leur diffusons la meilleure information possible.

### *Nous recueillons*

et prenons en compte les avis de nos clients.

## *Nous nous engageons*

aux côtés de l'Office de Tourisme et de la Mairie  
pour faire vivre et grandir Absolutement Collioure.



“





“ Il n’y a pas en France de ciel plus bleu que celui de Collioure... Je n’ai qu’à fermer les volets de ma chambre et j’ai toutes les couleurs de la Méditerranée chez moi. ”

**HENRI MATISSE**



**NOS  
HORAIRES**



Scannez le code  
pour connaître  
nos horaires

**OFFICE DE  
TOURISME**  
DE LA CULTURE  
ET DE L'ANIMATION

6 Rue de la République  
66190 Collioure  
+33 (0)4 68 82 15 47

[tourisme-collioure.com](http://tourisme-collioure.com)

**#absolutecollioure**



scannez-moi !

LE  
VILLAGE PRÉFÉRÉ  
DES FRANÇAIS



**ADN**  
Tourisme

