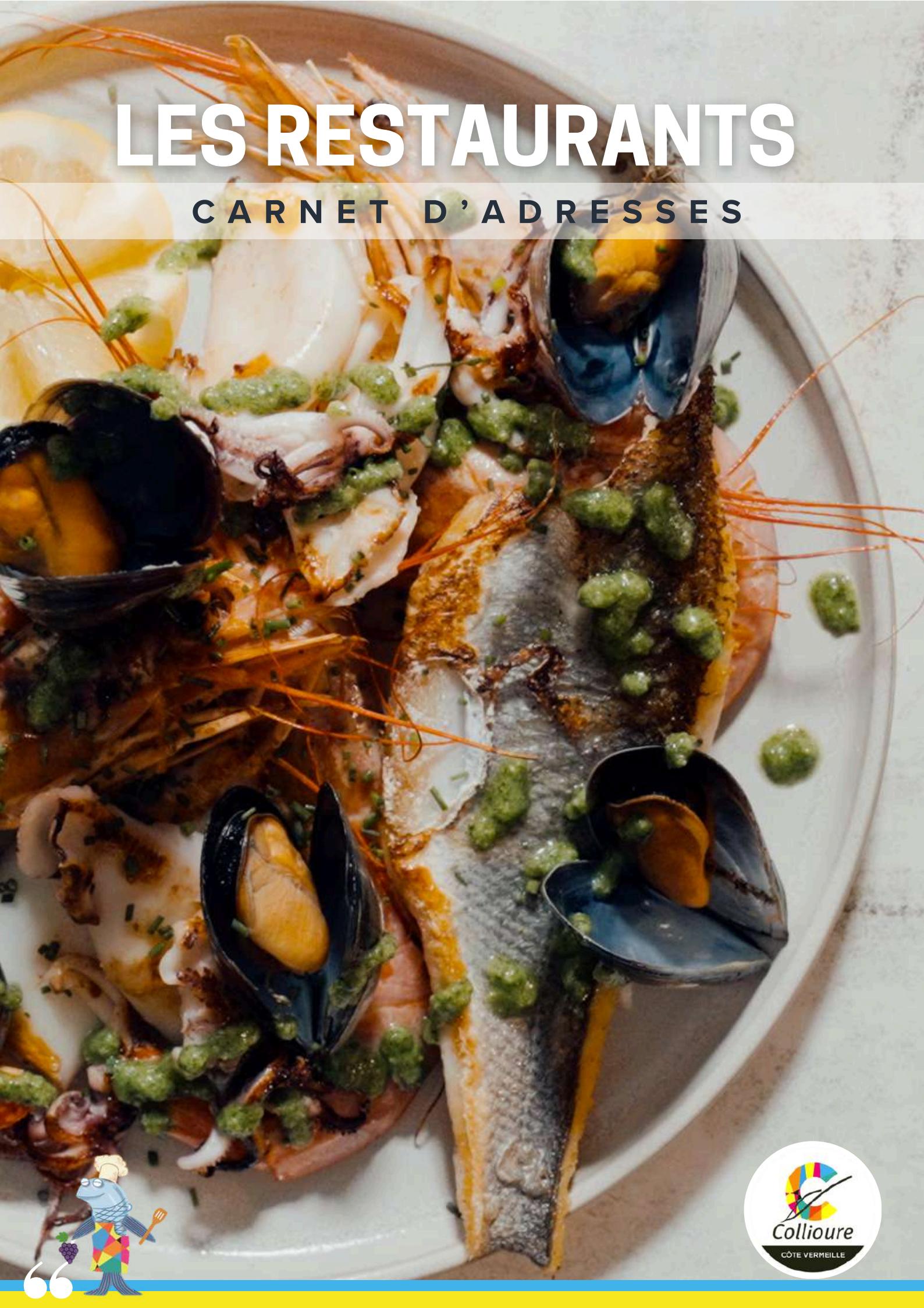


LES RESTAURANTS

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 medierránea
Productos de temporada
Círculo 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 COLLIOURA



📍 **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 méditerranéene, 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 PECHÉ



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

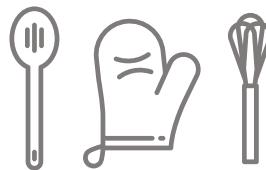


LA RECETTE

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.

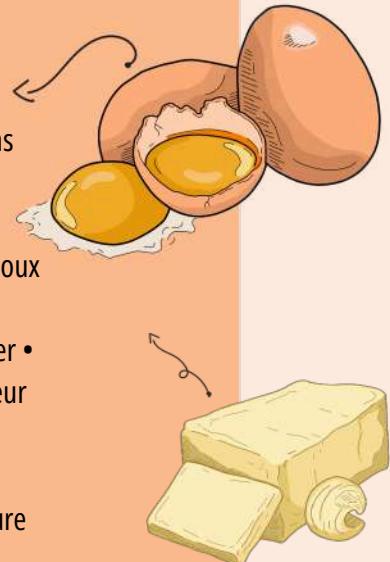


Ingédients

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 bougnette se boursoufle.

4/ Quand elle est dorée du premier côté, retournez-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. Renouvez 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 estandares de accesibilidad para personas con movilidad reducida : Entrada accesible, sala y sanitarios adaptados



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

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

Nuestra selección « Absolument Collioure » garantiza, a través de una carta firmada por los restauradores asociados, una calidad de acogida y de servicio irreprochable



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



Absolument 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 Absolument 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



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

#absolutecollioure



LE VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS



ADN
Tourisme

