



CARTE DU RESTAURANT





LES COCKTAILS

avec alcool (4cl)

PAILLOTE DEL MAR : Rhum blanc Bacardi, Amaretto, orgeat et jus de pomme **12€**

MANGO KISS : Rhum brun Bacardi, jus de mangue & citron vert, sirop vanille **12€**

MOJITO (fraise, framboise ou passion) : Rhum brun Bacardi, citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe, cassonade, sucre de canne **12€**

DAIQUIRI (fraise, framboise ou passion) : Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, jus de citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

CAÏPIRINHA (fraise, framboise ou passion) : Cachaça, sucre de canne, citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

CAÏPIROSKA (fraise, framboise ou passion) : Vodka, sucre de canne, citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

PIÑA COLADA : Rhum blanc Bacardi, crème de coco, jus d'ananas **12€**

GIN TONIC : Gin Bombay Sapphire, citron vert, allongé au tonic **12€**

SPRITZ : Aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange **11€**

ST GERMAIN : Liqueur St Germain (sureau), prosecco, perrier, citron vert **14€**

EXPRESSO MARTINI : Vodka, Kalhua, sucre de canne, expresso, grains de café **13€**

PORN STAR MARTINI : Vodka, sirop de vanille, jus de maracuja, jus de citron vert et un shot de prosecco **12€**

L'AUDACIEUX : Vodka, jus de citron vert, sirop concombre, sirop basilic, basilic et concombre frais **12€**

TROPIQUES : Vodka, sirop de litchi et jus d'ananas **12€**

PALOMA : Tequila Patron, jus de pamplemousse gazeux et jus de citron vert **14€**



LES COCKTAILS

sans alcool 9€

MANGO KISS : Jus de mangue, jus de citron & sirop de vanille

L'ACIDULÉ : jus de citron vert, jus de passion et grenadine.

PUNCHY : jus d'ananas, jus fruit de la passion et jus de citron vert.

MOJITO : citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe , cassonade, sucre de canne.

PIÑA COLADA : Crème de coco, jus d'ananas

BOISSONS avec alcool

BIÈRES PRESSION

Bière blonde BUD, demi **4€** ou pinte **8€**

Bière blonde *citronnée* FADA, demi **4,5€** ou pinte **9€**

Bière bouteille : Corona, 33cl **6€** ou FADA blanche, 33cl **6€** ou Corona 0% **5€**

APÉRITIFS

Verre de rouge / blanc & rosé (12cl) **4,5€**

Verre supérieur rouge / blanc & rosé (12cl) **7€**

Piscine de rosé ou blanc **6€**

Muscat (8cl) **6€**

Martini blanc ou rouge (6cl) **7€**

Ricard (2cl) **4,5€**

Sangria blanche ou rouge (20cl) **6€**

Coupe de prosecco (12cl) **9€**

Coupe de champagne (12cl) **11€**

ALCOOL VERRE (6cl)

Rhum Diplomatico, Don papa ou Bacardi Brun **12€** ou Santa Teresa 1796 **13€**

Whisky Ballantines, Jack Daniels ou Monkey Shoulder **10€**

Cognac **12€**

Get 27 **8,5€** Get 31 **9€**

Limoncello **8€**

Shooter **5€**



BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola & Coca Cola Zéro, 33cl **4€**

Ice tea, 33cl **4€**

Orangina, 33cl **4€**

Perrier, 33cl **4€**

Diabolo **3,5€**

Sirop à l'eau (*fraise, grenadine, menthe, citron, pêche*) **2,5€**

Eau plate ou gazeuse bouteille, 75cl **6€**

JUS DE FRUITS BOUTEILLES 25cl

Orange, ananas, tomate et pomme **4,5€**

Citronnade citron-poire et citronnade citron-pastèque **5€**

CAFÉ & THÉ

Café & Déca **2,5€**

Café allongé & Déca allongé **3€**

Café crème **4€**

Cappuccino **5€**

Café frappé **6€**

Café latté frappé **6,5€**

Thé **4,5€**

TOUS LES PRIX AFFICHÉS SONT NET
TAXES & SERVICE COMPRIS



NOS VINS

VINS BLANCS

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24€
Flying Solo, Grenache Blanc & Viognier, Domaine Gayda, IGP Pays d'OC	24 €
Mar, Clos des Vins d'Amour, I.G.P Côtes Catalanes	25 €
Cuvée Camille, Domaine de la Rochelierre, IGP, Pays d'OC	30 €
Brise Marine, Château La Négly, AOP, La Clape	32 €
Premier pas sur la Lune, Domaine Sainte Marie de Crozes, AOP, Bio	33 €
Blanc de l'œuf, Mas des caprices, Leucate, Corbières, Bio	35 €
Sans Titre N°17, Domaine Sarrat de Goundy, Vin de France	39 €
Clos de Paulilles Blanc, Domaine Cazes, AOP Collioure Bio	40 €

VINS ROSÉS

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24€
Feu Follet, Les Fénals, Pays d'OC	25 €
Les Asphodèles, Domaine La Rochelierre, IGP Pays d'OC	25 €
10, Arthur & Adrien, IGP Pays d'Hérault	25 €
L'écume, Château La Négly, AOP La Clape	26 €
Flirt, Clos des Vins d'Amour, I.G.P Côtes Catalanes	28 €
Ozé, Mas des Caprices, AOP Corbières	28 €
Clos de Paulilles Rosé, Domaine Cazes, AOP Collioure, Bio	40 €



VINS ROUGES

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24€
Flying Solo, Grenache & Syrah, Domaine Gayda, IGP Pays d'OC	24 €
Fitou, Les Fénals, AOP Fitou	26 €
Le Rouge de L'Azerolle, Château Mirausse, AOP Minervois	28 €
Cuvée Privilège, Domaine de La Rochelierre, AOP Fitou	32 €
La Côte, Château La Négly, AOP La Clape	32 €
Ego Rouge, Domaine CAZES, Côtes du Roussillon, Bio, AOP	38 €

CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK, AOP	80€
PIPER-HEIDSIECK, AOP - Blanc de Blanc	110€

SANGRIA

Sangria artisanale Bio, Lolailo - Blanche ou Rouge	24€
--	------------

TOUS LES PRIX AFFICHÉS SONT NET / BOUTEILLES EN 75CL
TAXES & SERVICE COMPRIS



LA CARTE

TAPAS :

Pan con tomate **6€**

Pimientos padrons **8€**

Patatas bravas **9€**

Saumon gravlax **14€**

Poulet crispy, mayo spicy **12€**

Assiette de manchego **13€**

Tempura de gambas (6pc) **14€**

Assiette de jambon serrano **14€**

PLANCHES À PARTAGER :

Planche de fromages : gorgonzola, burrata, comté affiné et manchego **24€**

Planche apéro à deux : pan con tomate, patatas bravas, manchego, jambon serrano, houmous à tartiner, tempura de gambas & poulet crispy mayo spicy **32€**

SALADES :

Burrata & tomates de saison, pesto vert, graines **18€**

Poke saumon, concombre, choux rouge, edamame, avocat, tomate, mangue, graines **22€**

COQUILLAGES & CRUSTACÉS :

Huîtres de Leucate Mas l'Amphore x 6 **13€**

Huîtres de Leucate Mas l'Amphore x 12 **21€**

Huîtres de Leucate Mas l'Amphore x 18 **32€**

PLATS :

Linguines aux coques & palourdes, ail et persil, bisque de la mer, parmesan **26€**

Linguines "mare e monti", gambas ail et persil & jambon serrano, bisque de la mer, parmesan **28€**

Magret de canard, écrasé pomme de terre à l'ail et persil, wok de légumes, sauce miel **29€**

Filet de bar frais à la planxa, crumble de chorizo, risotto de la mer, sauce vierge **28€**

Filet de dorade frais à la planxa, crumble de chorizo, risotto de la mer, sauce vierge **27€**

Mi-cuit de Thon frais à la planxa, écrasé de pomme de terre à l'ail et persil & wok de légumes **29€**

ACCOMPAGNEMENTS :

Wok de légumes saison **7€**

Ecrasée de pomme de terre à l'ail et persil **7€**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, pensez à informer notre équipe si besoin, un tableau des allergènes est disponible en caisse !



LES DESSERTS :

Coulant au chocolat, glace vanille **10€**
Crème catalane maison **10€**
Panna cotta maison (chocolat, caramel ou mangue) **10€**
Tiramisu maison **10€**

LES GIVRÉS HAUTE-GLACERIE (Rivesaltes) par XAVIER MERTZ :

Trompe l'oeil :

Le Citron : Sorbet au citron, crème glacée au citron, granité citron vert/citron jaune/menthe, palet de guimauve vanille de Madagascar **14,5€**

Pots glacés :

Coconut's : crème glacée noix de coco, confit de noix de coco, sauce chocolat **10€**

Croustillant cacahuètes : crème glacée cacahuète, croustillant cacahuète, sauce chocolat et caramel beurre salé **10€**

COUPES GLACÉES :

Dame blanche **10€**
Chocolat liégeois **10€**
Colonel (à la vodka) **11€**

GLACES :

1 boule **3,5€**
2 boules **7€**
3 boules **10€**

parfums : vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, coco

Crêpes (uniquement de 16h à 18h) :

Crêpe sucre **4€**
Crêpe Nutella / Chocolat ou Caramel **5,5€**
Supp chantilly **1€**



Menu Enfant 16€

pour les moins de 12 ans

Sirop au choix,
Filet de poisson pané ou chicken pané - cube de pomme de terre frite
Une boule de glace au choix

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, pensez à informer notre équipe si besoin, un tableau des allergènes est disponible en caisse !