



# CARTE DU RESTAURANT





# LES COCKTAILS

## avec alcool (4c)

**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€**



# NOS VINS

## VINS BLANCS

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	<b>24€</b>
Flying Solo, Grenache Blanc & Viognier, Domaine Gayda, IGP Pays d'OC	<b>24 €</b>
Mar, Clos des Vins d'Amour, I.G.P Côtes Catalanes	<b>25 €</b>
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, 80% Chardonnay et 20% Sauvignon	<b>29 €</b>
Cuvée Camille, Domaine de la Rochelierre, IGP, Pays d'OC	<b>30 €</b>
Brise Marine, Château La Négly, AOP, La Clape	<b>32 €</b>
Premier pas sur la Lune, Domaine Sainte Marie de Crozes, AOP, Bio	<b>33 €</b>
Blanc de l'œuf, Mas des caprices, Leucate, Corbières, Bio	<b>35 €</b>
Sans Titre N°17, Domaine Sarrat de Goundy, Vin de France	<b>39 €</b>
Clos de Paulilles Blanc, Domaine Cazes, AOP Collioure Bio	<b>40 €</b>

## VINS ROSÉS

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	<b>24€</b>
Feu Follet, Les Fénals, Pays d'OC	<b>25 €</b>
Les Asphodèles, Domaine La Rochelierre, IGP Pays d'OC	<b>25 €</b>
L'écume, Château La Négly, AOP La Clape	<b>26 €</b>
Flirt, Clos des Vins d'Amour, I.G.P Côtes Catalanes	<b>28 €</b>
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, Grenache & Syrah, rosé gris clair	<b>29 €</b>
Ozé, Mas des Caprices, AOP Corbières	<b>28 €</b>
Clos de Paulilles Rosé, Domaine Cazes, AOP Collioure, Bio	<b>40 €</b>



## VINS ROUGES

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

## CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK, AOP	<b>80€</b>
PIPER-HEIDSIECK, AOP - Blanc de Blanc	<b>110€</b>

## SANGRIA

Sangria artisanale Bio, Lolailo - Blanche ou Rouge	<b>24€</b>
----------------------------------------------------	------------



# LA CARTE

## TAPAS :

Pan con tomate **6€**

Pimientos padrons **8€**

Patatas bravas **9€**

Saumon gravlax **14€**

Sardine à la plancha **13€**

Poulet crispy, mayo spicy **12€**

Assiette de manchego **13€**

Tempura de gambas (6pc) **14€**

Assiette de jambon serrano **14€**

Croquettes ibériques (5pc) **12€**

## PLANCHES À PARTAGER :

**Planche APÉRO à deux** : pan con tomate, patatas bravas, manchego, jambon serrano, pimientos del padrón, tapenade maison à tartiner & poulet crispy mayo spicy **33€**

**Planche MER à deux** : tempura de gambas, calamars plancha, gambas plancha, sardines à la plancha, fritures de poissons & saumon gravlax, aioli **35€**

## 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€**

## PLATS :

Linguines aux coques & palourdes, ail et persil, bisque de la mer, parmesan **27€**

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

Linguines au Homard (demi homard), bisque de la mer, ail & persil, parmesan **37€**

Magret de canard (230gr), écrasé pomme de terre à l'ail persil, wok légumes, sauce miel **29€**

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

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

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

Poulpe à la plancha, 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€**

**GLACES NUII MAGNUM / KITKAT / OREO / SMARTIES / EXTRÊME CORNET (16h-18h) à emporter**



# 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 !***