



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€**

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



LES COCKTAILS

sans alcool 9€

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

JULES : jus de citron vert, jus de passion et grenadine.

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

VIRGIN 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) **5€**

Sangria blanche ou rouge (20cl) **6,5€**

Coupe de prosecco (12cl) **9€**

Coupe de champagne (12cl) **11€**

ALCOOL VERRE (6cl)

Rhum Diplomatico, Don papa ou Bacardi Brun **12€**

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 **4€**

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

Eau plate ou gazeuse bouteille, 75cl **5€**

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€**

MATCHA

Matcha Latte (chaud) **5,5€**

Ice Matcha Latte : **6,5€**

Iced Matcha Latte Signature (vanille ou coco) : **7€**

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	26 €
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, 80% Chardonnay et 20% Sauvignon	29 €
Cuvée Camille, Domaine de la Rochelierre, IGP, Pays d'OC	30 €
Brise Marine, Château La Négly, AOP, La Clape	32 €
Blanc de l'œuf, Mas des caprices, Leucate, Corbières, Bio	35 €
Clos de Paulilles Blanc, Domaine Cazes, AOP Collioure Bio	39 €

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 €
L'écume, Château La Négly, AOP La Clape	26 €
Flirt, Clos des Vins d'Amour, I.G.P Côtes Catalanes	28 €
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, Grenache & Syrah, rosé gris clair	29 €
Ozé, Mas des Caprices, AOP Corbières	29 €
Clos de Paulilles Rosé, Domaine Cazes, AOP Collioure, Bio	39 €



VINS ROUGES

Cuvée Paillote de Mar, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24 €
Fitou, Les Fénals, AOP Fitou	27 €
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€ | Patatas bravas 9€ |
| Poulet crispy, mayo spicy 13€ | Assiette de manchego 13€ |
| Assiette de jambon serrano 14€ | Sardine à la plancha 13€ |
| Croquettes ibériques (5pc) 12€ | Acras de morue (5pc) 13€ |
| Camembert rôti, jambon cru, oignon rouge, fruits secs 15€ | |
| Fruits de Mer "al ajillo" : Gambas, calamars, coques & palourdes plancha, persillade 18€ | |

PLANCHES À PARTAGER :

- Planche APÉRO à 2** : pan con tomate, patatas bravas, manchego, jambon serrano, pimientos del padrón, croquettes ibériques & poulet crispy mayo spicy **34€**
- Planche MER à 2** : tempura de gambas, calamars plancha, gambas plancha, sardines à la plancha, fritures de poissons & acras de morue **36€**

SALADES :

- Burrata & tomates de saison, pesto vert, graines **18€**
- Poke saumon, concombre, choux rouge, edamame, avocat, tomate, mangue, graines **22€**

COQUILLAGES :

- Huîtres de Leucate Mas l'Amphore x 6 **13€**
- Huîtres de Leucate Mas l'Amphore x 12 **22€**

PLATS :

- Linguines aux coques & palourdes ail et persil, parmesan, bisque de la mer **27€**
- Linguines "mare e monti", gambas ail et persil & jambon serrano **28€**
- Linguines poulpe & calamars, parmesan, bisque de la mer **28€**
- Entrecôte (230gr), frites fraîches & légumes rôtis **31€**
- Burger du Chef el Mauro, pain burger, steak haché frais, manchego fondu, salade, tomate et oignon rouge rôti, frites fraîches **23€**
- Filet de bar frais à la plancha, risotto de la mer, crumble de chorizo **28€**
- Mi-cuit de Thon frais à la plancha, écrasé de pomme de terre à l'ail persil & wok légumes, sauce vierge **29€**
- Poulpe à la plancha, écrasé de pomme de terre à l'ail et persil & crumble de chorizo **29€**
- Poisson entier à la plancha, légumes rôtis, aïoli **32€**

ACCOMPAGNEMENTS :

- Légumes rôtis de saison **7€** - Frites fraîches **7€** - Écrasé de pomme de terre à l'ail **7€**



LES DESSERTS :

Coulant au chocolat, glace vanille **10€**
Crème catalane maison **10€**
Cheesecake aux fruits rouges maison **11€**
Tiramisu maison **10€**

COUPES GLACÉES :

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

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

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

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 15€

pour les moins de 12 ans

Sirop au choix,
Filet de poisson frais ou poulet pané - pomme de terre frites
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 !