



La Côte Méditerranéenne cache Portus Veneris,
née d'un écriin, d'un filet ou d'un Lys.
Là où tout s'émerveille sur ses quais existe la Côte Vermeille.



Gault & Millau

APÉRITIFS ET BOISSONS

SOFT

COCA ZERO	5.00 €
COCA COLA	5.00 €
SCHWEPES	5.00 €
LIMONADE	5.00 €
ICE TEA	5.00 €
JUS DE FRUITS BIO	5.00 €
<i>(POMME TOMATE ORANGE ANANAS)</i>	
FRUITS PRESSES ORANGE/CITRON	6.00 €
SIROPS	3.00 €
EAUX MINERALES 75 CL	5.00 €
EAUX MINERALES 33 CL	3.20€

APERITIFS

RICARD / PASTIS	4.00 €
AMERICANO	10.00 €
MARTINI ROUGE	7.00 €
MARTINI BLANC	7.00 €
KIR BLANQUETTE	7.50 €
SUZE	5.00 €
CAMPARI	5.00 €
KIR ROYAL	12.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE.....	11.00 €

Banyuls, Rivesaltes, Muscat

Cave de l'Abbé Rous « Joseph Nadal » Grand cru sec	8,50 €
Domaine Tambour « Rimage »	7,50 €
Domaine de la rectorie « Cuvée Thérèse Reig »	7.00 €
Domaine Tambour « Blancs de Blancs »	7,50 €
Muscat de Rivesaltes	6,00 €
Domaine Tambour « Hors d'Âge »	9,50 €

BIERES

MILLENARI	5.80 €
Sélection BIERES BELGES	6.50 €
CORONA	6.00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE	3,00 €
NOISETTE	3.10 €
DOUBLE EXPREESSO	5.80 €
GRAND CREME	3.40 €
THE	3.20 €
INFUSION	3.20 €



DIGESTIFS

WHISKY

Glenlivet Founders Reserve	10.00 €
Single Malt Ecosse	
ABERLOUR 10 ans Forest Reserve	10.00 €
Single Malt Ecosse	
LAGAVULIN 16 ans	12.00 €
Single Malt Tourbé Ecosse	
NIKKA BARMEL	12.00 €
Blended Whisky Japon	

RHUM

Plantation x0 20th anniversaire	12.00 €
Barbade Caraïbe	
BOUKMAN « CHEF DE COUPEURS DE CANNE »	12.00 €
HAÏTI	
Gouverneur x0	12.00 €

EAUX DE VIE ET MARCS

Framboise	9.00 €
Mirabelle	9.00 €
Poire Williams	9.00 €
Vieux Marc de Banyuls	9.00 €

COGNAC

COGNAC ABK6 X	12.00 €
---------------------	---------

ARMAGNAC

LAUBADE	15.00 €
MAISON PELLEHAUT XO	15.00 €
MAISON PELLEHAUT VSOP	12.00 €

CALVADOS	12.00 €
-----------------------	---------

LIQUEURS

GET 27	10.00 €
COINTREAU	10.00 €
GRAND MARNIER	10.00 €
LIMONCELLO	10.00 €
BAILEY'S	10.00 €
CHACHA	10.00 €

VODKA

ABSOLUT ELYX	12.00 €
BELVEDERE	12.00 €

ESCALE ÉPICURIENNE

Les Huitres

SÉLECTION GILLARDEAU,
« Généreuses et finement iodés » - Numéro

3

Les 6 32€

Les 12 60€

SÉLECTION D'HUITRES SELON ARRIVAGE,

Les 6 14€

Les 12 26€

Le Caviar de France, Biganos

CAVIAR DU BASSIN,

« Éleveur, Producteur Aritisan de caviar français depuis 1993 »

Les 10gr 50€

Nous ne travaillons que des produits frais et de saison.
Le Chef se réserve la possibilité de changer ses recettes.

LES ENTRÉES

Croustillant de Rouget

24 €

Compotée de Poivrons Rouges et son émulsion d'Oursins

Soupe de Poissons de la Côte

22 €

Rouille, croûtons d'ail noir et son râpé de Comté

Thon Rouge sauvage de Méditerranée

30 €

Avocat, mayonnaise parfumée au Yuzu, pickles de Framboise

Mi-cuit de Foie Gras Maison

26 €

Fruits du moment en texture, réduction au Banyuls

LES PLATS

Pavé de Turbot Sauvage

28 €

Asperges et Artichauts du Roussillon au fumet citronné

Saint-Pierre grillé

32€

Déclinaison de Carottes Jaunes, sauce parfumée aux Agrumes

Le Poulpe

30 €

Betteraves en texture, sauce Bourride et son Gel Grenades

Selle d'Agneau Catalan "El Xai"

26 €

Chou farci, Petits Pois et Jus Corsé aux Herbes

La pêche de Louis

Sole, Saint-Pierre, Loup, etc... Nous consulter !

LES DESSERTS

L'entremet chocolat Grand Cru

14 €

Griottes et glace Amarena

Nougat Glacé au Miel

14 €

Fruits confits et Croquant aux amandes

Sablé Coco

14 €

Framboises en texture et Crème glacée aux Fruits Rouges

L'assiette de Fromage

16 €

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par Xavier (M.O.F)

MENU SIGNATURE - 118€

AVEC ACCORD METS ET VINS (3 verres de vin)



à l'inspiration du Chef

Servi en 5 Services



MENU DÉGUSTATION - 56€

AVEC ACCORD METS ET VINS - 74€

ENTREES

Foie Gras Mi-Cuit Maison

Réduction au Banyuls, Fruits du moment en texture

Soupe de Poissons de Méditerranée

Rouille, Croûtons à l'Ail Noir

Croustillant de Rouget

Compotée de Poivrons Rouges et son émulsion d'Oursins

PLATS

Pavé de Turbot Sauvage

Asperges et Artichauts du Roussillon au fumet citronné

Saint-Pierre Grillé

Déclinaison de Carottes Jaunes, Sauce Parfumée aux Agrumes

Selle d'Agneau Catalan Et Xai

Chou farci, Petits Pois et Jus corsé aux Herbes

DESSERTS

Entremet Chocolat

Ou Sablé Coco

Ou Assiette de Fromages Affinés



Les parfums et les goûts vous feront souvenirs.
Vous n'êtes pas au bout, le chef va vous ravir.