



La Côte Méditerranéenne cache Portus Veneris,
née d'un écrivain, 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 €
SCHWEPPEs	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 €
San Pellegrino 1L	6.00 €
San Pellegrino 50 cl	4.00 €
VICHY ST YORRE 33CL	4.00 €
EVIAN 75 CL	10.00 €
CHATELDON 75CL.....	10.00 €
PERRIER 33 CL.....	4.50 €
VICHY CATALAN 1 L	9.00 €

CAVA CONDE DE CARALT

Coupe	7.00 €
Bouteille	28.00 €

BOISSONS CHAUDES

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

Dominicains "Traditionnel"	7,00 €
Domaine Tambour « Rimage »	7,50 €
Domaine Tambour « Blancs de Blancs »	7,50 €
Muscat de Rivesaltes	6,00 €
Domaine Tambour « Hors d'Âge »	9,50 €

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

LA HECHICERA.....	15.00 €
Colombie	
BUMBU	12.00 €
Panama	

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 D'HUITRES SELON ARRIVAGE,

Les 6 14€

Les 12 26€

Le Caviar de Madagascar,

BAERI BLACK,

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

Maquereau Grillé à la Flamme

20 €

Légumes croquants à l'estragon, sorbet pomme verte

Tartare de Thon Méditerranée

26 €

Gingembre confit, Carmine et Framboise

Fraîcheur de Tomates du Roussillon avec son sorbet

18 €

Syphon de Burrata et Crumble

Nage de Gambas Givrée aux légumes croquants

22 €

LES PLATS

Pêche de Méditerranée 28 €

Courgettes, citron noir, à la sauce vierge, crackers sésame

Thon Rouge de Méditerranée, mi-cuit 30€

Poivrons rouges, tomates du Roussillon, pastèque, olives de Kalamata, au coulis de paprika fumé

Le Calamar de Méditerranée farci 26 €

Duo de textures de haricots blancs au coulis de crustacés

Boeuf français grillé, avec ses pommes de terre 28 €

Champignons du Vallespir et son jus d'ail noir

La Bouillabaisse de Louis

26 €

LES DESSERTS

Chocolat Noir Intense

12 €

Orange et sorbet mandarine

Nougat Glacé

12 €

Pêche en texture, parfumé à la verveine

Moelleux aux amandes

14 €

Crème Citron et Framboise, Sorbet Citron de Sicile

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

Maquereau Grillé à la Flamme

Légumes croquants à l'estragon, sorbet pomme verte

Ou Fraîcheur de Tomates du Roussillon avec son sorbet

Syphon de Burrata et Crumble

Ou Nage de Gambas givrée

Légumes croquants

PLATS

Pêche de la Méditerranée

Courgettes citron noir à la sauce vierge, crackers sésame

Ou Calamar Méditerranée farci

Duo de textures de haricots blancs au coulis de crustacés

Ou Boeuf français, grillé

Pommes de terre, champignons du Vallespir et jus d'ail noir

DESSERTS

Chocolat Noir Intense

Ou Moelleux aux amandes

Ou Nougat glacé