



ENTRÉES

- **Burrata**

Tomates confites, mayonnaise basilic et Tapenade.

10€

- **Tataki de thon**

Mayonnaise estragon, pickles, citron vert et palet de pomme de terre.

15€

VIANDES

- **Effiloché de porc**

Laque d'épices douces, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, ciboulette oignons confits.

18€

- **Magret de canard**

Carottes rôties et jus corsé au poivre.

21€

POISSONS

- **Poulpe snacké**

Purée de pois chiches, patate douce, pickles, poudre olive noire.

20€

- **Suggestion du jour.**

-

VÉGÉTARIENS

- **Poke Bol**

Quinoa, houmous, tomates confites, concombres, avocat, pousses d'épinards, pois chiches, cacahuètes concassées, herbes, sésame blanc, sauce vinaigrette à l'orange.

14€

- **Hash Potatoe**

Coulis de poivrons rouge, petits légumes de saison.

13€

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ORIGINES DES VIANDES AINSI QUE LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS

TAPAS

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| <ul style="list-style-type: none">• Pan con jamon
Pain grillé, tomatade à l'ail et de la chiffonnade de jambon. | 10€ | <ul style="list-style-type: none">• Couteaux en persillades | 10€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Assiette de charcuterie Ibérique | 17€ | <ul style="list-style-type: none">• Crevettes panko
Mayonnaise basilic. | 12€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Assiette de fromages | 15€ | <ul style="list-style-type: none">• Poulpe grillé
Sauce vierge, pommes de terre. | 13€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Croquette de jambon
Laque d'épices douces. | 8€ | <ul style="list-style-type: none">• Huitres Leucate x6 | 10€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Oeufs parfaits
Piperade, jambon croustillant. | 9€ | <ul style="list-style-type: none">• Huitres Leucate x12 | 18€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Piquillos Farcis
Ricotta, herbes fraîches, olives noires. | 8 € | <ul style="list-style-type: none">• Bol de frites maison
Mayonnaise piment d'Espelette. | 5€ |
| <ul style="list-style-type: none">• Tapenade | 5€ | | |

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ORIGINES DES VIANDES AINSI QUE LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS



- **Brioche façon perdue**

Dulce de leche, crème mascarpone citron vert.

8 €

- **Brownie choco-noisette**

Crème de vanille, noisettes torréfiées et poudre de cacao.

8 €

- **White chocolate crumb**

Fruits de saison rôtis, glace caramel beurre salé, poudre de crumble chocolat blanc et meringue.

8 €

- **Glaces (Vanille, chocolat, framboise, citron, mangue, caramel salé)**

1 boule

3 €

2 boules

4 €

3 boules

6 €

Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUR LES ORIGINES DES VIANDES AINSI QUE LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS



• ROSÉ

"Cuvée Désir" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane.	4€	19€	-
"Le Petit Closi" Domaine Boudeau - IGP Côtes Catalane.	5€	21€	-
"Gris Blanc" Domaine Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc.	-	22€	52€
"Céleste" Mas Talaïa - AOP Côtes du Roussillon.	-	24€	-
"Le secret de Julie" Domaine de Vézian - IGP Pays d'OC.	-	24€	-
"Le Clos" Domaine Boudeau- AOP Côtes du Roussillon.	-	26€	-
"Emma" Domaine de Vézian - IGP Pays d'Oc.	-	26€	-
"Prestige" Château Minuty - AOP Côte de Provence.	-	38€	-
"Rose et Or" Château Minuty - AOP Côte de Provence.	-	55€	-

• BLANC

"Cuvée Désir" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane.	4€	19€	-
"Canaille" Domaine Jonquères d'Oriola - IGP Côte Catalane.	5€	22€	-
"Séduction" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane.	-	23€	-
"Chardonnay" Maison Albera - IGP Côtes Catalane.	-	24€	-
"Les Terrasses" Domaine Boucabeille - AOP Côte du Roussillon.	-	25€	-
"Duo" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane.	-	30€	-
"L'empreinte" Clos Saint Sébastien - AOP Collioure.	-	34€	-
"Domaine" Domaine William Fèvre - AOC Chablis.	-	40€	-
"Inspiration minéral" Clos Saint Sébastien - AOP Collioure.	-	52€	-

• ROUGE

"Cuvée Désir" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane	5€	20€	-
"Esprit libre" (Sans sulfites) Chateau de L'Ou AOP Côte du Roussillon	6€	26€	-
"MJG Briu" - Tautavel AOP Côte du Roussillon Village	-	30€	-
"Pudique" Domaine de Vézian - IGP Côtes Catalane	-	31€	-
"Henri Boudau" Domaine Boudau - AOP Côte du Roussillon Villages	-	34€	-
"Serral" Domaine Madeloc - AOP Collioure	-	41€	-
"Esprit de Blonde" Domaine Pierre Gaillard - AOC Côte-Rôtie	-	85€	-

• CHAMPAGNE

Jacquart 5 ans	9€	60€	120€
Jacquart Blanc de Blancs	-	70€	140€
Moët	-	90€	180€
Moët Rosé	-	100€	200€
Ruinard	-	110€	230€
Ruinard Blanc de Blanc	-	130€	270€
Dom Perignon	-	250€	-

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.

• COCKTAILS

Les Classiques :

Mojito 9€

Rhum / Citron vert / Menthe fraîche /
Sirop de canne / Eau gazeuse / Angustura

Pina Colada 9€

Rhum / Crème coco / Sirop de canne / Jus d'ananas

Cosmopolitan 9€

Vodka / Citron vert / Triple sec / Jus de cranberry

Sex on the beach 9€

Vodka / Liqueur de pêche / Liqueur de mûre /
Jus d'orange / Jus de cranberry

Moscow Mule 9€

Vodka / Citron vert / Ginger beer / Angustura

Margarita 9€

Tequila / Citron vert / Nectar d'agave / Triple sec

Les Spritz :

Apérol Spritz 10€

Apérol / Prosecco / Perrier

Spritz Saint G 11€

Liqueur Saint Germain / Prosecco / Perrier

Cocktail signature:

69 Dans le 66 11€

Rhum / Citron vert / Sirop de mangue / Jus ananas
Bitter piment

Languedoc sunset 11€

Vodka infusée à l'hibiscus / Citron vert / Sirop de rosé
Jus de pamplemouss / Prosecco

Ici c'est pas Leucate 11€

Gin / Citron vert / Sirop de canne / Concombre
Basilic

La vague de trop 20€

Surprise... en préparation
Création à base Rhum ou Vodka ou Gin ou Tequilla

• APÉRITIF

Ricard 2cl 3€

Suze 4cl 4€

Martini Bianco, Rosso, Rosato 6cl 4€

• DIGESTIF

Get 27 4cl 6€

Bailey's 4cl 7€

Cognac Courvoisier VSOP 4cl 11€

Armagnac 4cl 11€

• RHUM

Trois rivières 8€ -

Captain Morgan 8€ 80€

Havana Especial 9€ 80€

Havana 7 10€ 100€

Diplomatico 12€ 120€

• WHISKY

William's Lawson 8€ 80€

Jack Daniels 10€ 90€

Chivas 12 ans 12€ 120€

• VODKA

Eristof 8€ 80€

Absolut 10€ 90€

Belvédère 12€ 110€

Belvédère 175cl 240€

Belvédère 300 cl 520€

• GIN

Larios 8€ 80€

Tanqueray 9€ 80€

Tanqueray Sevilla 10€ 90€

Bulldog 10€ 90€

Bombay's Sapphire 10€ 90€

Hendrick's 12€ 120€

• TEQUILA

Tiscaz 8€ 80€

José Cuervo 10€ 90€

Patron 12€ 130€

• BIÈRES

PRESSIONS:

Tigre Bock blonde 3,50€ 6€

1664 blanche 4€ 7€

BOUTEILLES:

Corona 6€ -

Desperados 6€ -

Bud 6€ -

• BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola/Coca cola zéro 33cl 3,50€

Perrier 33cl 3,50€

Limonade 25cl 3,50€

Fanta citron 33cl 3,50€

Orangina 33cl 3,50€

Schweppes tonic 33cl 3,50€

Fuzetea 33cl 3,50€

Sirop à l'eau 2,50€

Granini 25cl (Orange, pomme, ananas) 3,50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Tous nos prix sont TTC, TVA et service compris.