

Les apéritifs

Sangria rouge au banyuls	6€
Sangria blanche à la vanille	6€
Pastis/Ricard	3,5€
Martini rouge/blanc	4€
Suze	4€
Byrrh	5€
Kir (Cassis, pêche, mûre)	4€
Kir royal	11€
Coupe de champagne	10€

Nos Banyuls

Traditionnel rouge (<i>Manya-Puig</i>)	4€
Traditionnel blanc (<i>Manya-Puig</i>)	5€
Rimage 2ans d'âge (<i>Dominicains</i>)	5€
Ambré 6ans d'âge (<i>Dominicains</i>)	6€
Grand cru Baillaury (<i>Abbé Rous</i>)	9€

Bières pression

Estrella blonde 25cl	3,5€
50cl	7€
IPA Millenari 25cl	5€
50cl	10€
Galopin blonde 15cl	2,5€
Panaché	3,5€
Monaco/ Demi sirop	3,7€
Picon	5€

Bières bouteille

Despérados	6€
Mort subite cerise	6€
Cap d'Ona sans alcool	5€
Cap d'Ona blanche	6€
Cap d'Ona brune au seigle	6€
Cap d'Ona blonde au muscat	6€
Cap d'Ona blonde au banyuls	6€

Sans alcool

Perrier	3,5€
Vittel 25cl	3,5€
Supp sirop	0,2€
Sémillante plate ou gazeuse 75cl	5€
Sirop à l'eau (Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, orgeat)	2,5€
Limonade	3,5€
Diabolo	3,5€
Soda (Pepsi, peps max, orangina, ice tea, oasis, schweppes tonic)	3,5€
Jus de fruit (Orange, ananas, pomme, fraise, abricot, tomate)	3,5€
Orange pressée	5€
Citron pressé	5€

Boissons chaudes

Café/Déca	1,8€
Allongé	1,9€
Double	3,6€
Noisette	1,9€
Grand crème	3,5€
Cappuccino	4,5€
Café Viennois	5€
Chocolat chaud	3,5€
Chocolat Viennois	5€
Thé ou infusion (Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe, Thé aux fruits rouges, Verveine, Tilleul)	3,5€
Irish Coffee	12,5€

Nos Cocktails

Sex on the Beach 10€

(Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry)

Pina Colada 9,5€

(Rhum, crème de coco, ananas)

Margarita 10€

(Téquila, Cointreau, citron vert, sucre de canne)

Blue Lagon 10€

(Vodka, Curaçao, citron jaune, sucre de canne, limonade)

Cuba Libre 9€

(Rhum, citron vert, coca cola)

Téquila Sunrise 9,5€

(Téquila, jus d'orange, grenadine)

Gin tonic

(Beefeater ou Bombay) 9€/12€

Berry Collins 10€

(Gin, citron jaune, purée de framboise, vanille, cranberry)

Expresso Martini 12€

(Vodka, Kahlua, sucre de canne, café)

Cosmolitchi ou

Cosmoframboise 10€

(Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry, purée de litchi ou de framboise)

Amaretto sour 10€

(Amaretto, Angostura, citron jaune, blanc d'oeuf)

Caipirinha 10€

(Cachaça, citron vert, sucre de canne)

Americano 12,5€

(Martini rouge et blanc, Campari, gin)

Sangria Rouge au Banyuls 6€

Sangria Blanche à la vanille 6€

Apérol Spritz 9€

St Germain Spritz 11€

Mules

Jamaïcan 10€

(Rhum ambré, citron vert, Ginger beer)

London 10€

(Gin, citron vert, Ginger beer)

Moscow 10€

(Vodka, citron vert, Ginger beer)

Mojito

Classique 9€

(Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade)

Fruit 10€

(Au choix: framboise, passion, mangue, fraise, litchi)

Royal 12€

(Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne)

Signature 12€

(Rhum, passion, purée de litchi, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade)

Nos Cocktails

Signatures 12€

Queen E

(Vodka, Purée de passion, sirop de vanille, citron vert, cranberry, paillettes)

L'inconscient

(Liqueur de Mandarine, sirop de vanille, prosecco, limonade)

Martin Matin

(Téquila, Cointreau, citron vert, sucre de canne, sirop de basilic maison)

Le J c'est le S

(Rhum ambré, sirop de cannelle maison, jus d'abricot, citron vert)

Fodex

(Gin, purée de fraise, jus de citron jaune, limonade)

Tefinha

(Vodka, citron vert, jus de citron jaune, sucre de canne, limonade)

Monsieur le président

(Muscat, purée de framboise, citron vert, sirop de vanille, prosecco)

Maluma sur une salsa

(Rhum ambré, citron vert, purée de mangue, sucre de canne, piment)

L'indécise

(Amaretto, Angostura, purée de pomme vert, citron vert, sirop de vanille, jus de cranberry)

Globe Trotteur

(Gin, sirop de violette, purée de framboise, jus de citron jaune, limonade)

Camarao

(Cachaça, citron vert, sucre de canne, purée d'ananas)

Sans Alcool 7€

Virgin mojito

(Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade)

Virgin mojito fruit

(Au choix: fraise, framboise, mangue, passion)

Virgin Pina Colada

(Purée de coco et jus d'ananas)

Tutti Frutti

(Jus d'orange, jus d'ananas, citron jaune, purée de mangue)

Cinnamon

(Jus d'ananas, purée de passion, cannelle, sirop de vanille)

Litchi Kiss

(Purée de litchi, citron vert, jus de cranberry, jus d'ananas)

Our Tapas

Padron's pepper	6€
Homemade Houmous	8€
Iberic ham "Croquettes"	9€
Serrano ham and pan con tomate	14€
Manchego plate	10€
Gratinated mussels with aioli	12€
Razor clams with garlic and parsley	12€
Shrimp Tempura	10€

Our Apéritif Platter

For 2 : 22€ / For 4: 38€

Ibéric Platter

(Serrano ham, ibéric chorizo, manchego, tomme catalane, pan con tomate)

Mixed Platter

(Serrano ham, tomme catalane, homemade houmous, padron's pepper, shrimp tempura, pan con tomate)

Our Starters

Bouzigues Oysters 6 or 12	10€/ 20€
Collioure's plate (anchovies, marinated peppers, egg)	12€
Ceviche of daily fish	14€
Roasted Marrow bones	15€
Octopus Carpaccio, mango and ginger	16€
Beef Tataki, pickles and wasabi	16€
Homemade semi-cooked duck Foie gras	18€
Duck foie gras "ravioles", old Banyuls sauce	18€

Sea Side

Entire fish of the day (seabream, sole, turbot, seabass, ...)

Grilled Fish fillet of the day	22€
Grilled little Calamaries, chorizo cream	24€
King Prawns, flambéed with whisky	24€
Grilled fresh Scallops	26€
Rossini of fresh scallops, old banyuls sauce	32€
Roasted Octopus	28€

Our Meats

Beef Rib	(1,2kg)	79€
Veal Chop with morels sauce	(420g)	35€
Candied porc cheeks with old Banyuls sauce		24€
Grilled Catalan duck breast		26€
Grilled Beef fillet		28€
"Rossini" Beef fillet		34€
(Stir Fried duck foie gras, old Banyuls sauce)		

Sauces:

Banyuls/ Pepper/ Blue Cheese	3€
Morels	5€

Kid Menu 12€

Chicken Tenders
or grilled fish filet, homemade French fries

1 ice cream cone

Our Homemade Desserts

Crème Catalane	8€
Chocolate mousse	8€
Caramel and spéculos Tiramisu	9€
Pavlova with fresh fruit	10€
Baba au rhum	10€
Café Gourmand (or tea +1€)	10€
Cheese Platter	12€

Ice Cream

Dame Blanche	10€
(3s vanilla, homemade chocolate, whipped cream)	
Café Liégeois	10€
(2s coffee, 1s vanilla, cold coffee, whipped cream)	
Caramel Liégeois	10€
(2s caramel, 1s vanilla, salted butter caramel, whipped cream)	
Exotique	10€
(1s passion fruit, 1s raspberry, 1s coconut, passion coulis, whipped cream)	
Colonel	12€
(2s lime, vodka)	
Gourmande	12€
(1s salted butter caramel, 1s vanilla, bailey's)	
Douceur	12€
(1s apricot, 1s passion fruit, peach liqueur)	

1s, 2s, or 3 scoops 3€/ 6€/ 8€

Our Flavors :

Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel , coconut, pistachio, lime, raspberry, passion fruit, apricot

Digestifs et alcools supérieurs

Marc de Banyuls	8,5€
Bailey's, Get 27	8€
Amaretto, Cointreau	8€
Croqueuse (<i>liqueur de pomme</i>)	8€
Mentheuse (<i>liqueur de menthe</i>)	8€
Pulpeuse (<i>liqueur de citron</i>)	8€

Crème Religieuse (*liqueur de fruits naturels et bio*) 6€
Menthe, Mandarine, Poire ou pêche

Rhum

Havana 7ans (<i>Cuba</i>)	9€
Pasion (<i>Costa Rica</i>)	9€
Don Papa (<i>Philippines</i>)	10€
Diplomatico (<i>Venezuela</i>)	10€
Coloma 8ans (<i>Colombie</i>)	12€
Clément extra vieux (<i>Martinique</i>)	14€
Zacapa Solera 23 (<i>Guatemala</i>)	14€

Whisky

Jack Daniel's (<i>USA</i>)	9€
Chivas 12ans (<i>Ecosse</i>)	10€
Aberlour 10ans (<i>Ecosse</i>)	12€
Togoushi (<i>Japon</i>)	12€
Bellevoie vieilli en fût de Banyuls	12,5€
Bellevoie tourbé (<i>France</i>)	14€

Gin

Beefeater	9€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's	12€
Acrobate (<i>France</i>)	12€
Komasa (<i>Japon</i>)	12€
Apotek (<i>France</i>)	14€

Téquila

Silver Patron 12€

Calvados

Roger Groult 10€

Cognac

ABK6 VS 10€

Broderies 12€

Armagnac

Chateau Laubade VSOP 10€

Eaux de vie

Poire William 8€

Framboise 8€

Mirabelle 8€

Vodka

Zubrowska 10€

Greygoose 12€