

LA CARTE TAPAS



Du lundi au dimanche 16h30 à 00h00

Monday to Sunday, 4:30 PM to 12:00 AM

Pan con tomate

Leucate oysters (6)

7 €

Pan con tomate et Jambon Serrano 14 Mois

Leucate oysters (9)

10 €

Planche de charcuterie et Pickles

(Jambon Serrano 14 mois, Chorizo Ibérique, Saucisson cerf/biche, Coppa)

Seafood platter

21 €

Planche de fromages et chutney

(Manchego, Tomme Catalane, mato, Tomme de Brebis)

Pyrénées-Orientales charcuterie served with almonds and pickled relish

20 €

Planche mixte

(Jambon Serrano 14 mois, Chorizo Ibérique, Saucisson cerf/biche, Coppa,

Manchego, Tomme Catalane, mato, Tomme de Brebis)

Catalan cheeses, chutney and pickled relish

23 €

Fuet Catalan sur planche

Selection of charcuterie and cheese

12 €

Tapenade verte et noire, Pain grillé

Mangalica ham aged for 24 months

8 €

Burrata ou mato et pesto

Tomato on bread

12 €

Soubressade, pain grillé

Cuttlefish croquettes

10 €

Pâté de foie (boîte 130g) Pain grillé

Chicken croquettes, ham and onion chutney made with Banyuls wine

12 €

Anchois mariné

Roman-style squids

12 €

Fritons sec de Canard

Russian salad on toast & anchovies

12 €

LA CARTE BAR



COCKTAIL CLASSIQUE :

Les Spritz

Apérol, Campari, St-Germain, Italicus

Les Mules

Moscow, London, Caribbean, Mexican

Les Caïpirinha

Cédrat, Passion, Fraise

COCKTAIL SIGNATURE :

Sangria

Rouge / Blanche (Banyuls)

Pink Spritz

Banyuls rosé

Rivesaltes sour

Muscat

Byrrh & Stormy

Byrrh

Garden Party

Gin beefeater

COCKTAIL SANS ALCOOL :

Citrus Spritz

Orange spritz

Tropi`renées

Caribbean woody

Strong berry

Malt blend

GIN & TONIC :

Beefeater

Hendrick's

Monkey 47

Schweppes Tonic Selection

BIERES :

Pression

Blonde / IPA

Bouteilles

Blanche / Rouges / Blonde TRABUC

VINS :

BANYULS

Rimage, Ambrée, Hors d'âge, Grand cru, Blanc, Rosé

BLANC

Collioure, Petit Chablis, Sauvignon

ROSÉ

Collioure, Côtes de Provence

ROUGE

Collioure, Pic St-loup

PÉTILLANTS

Prosecco Riccadona, Champagne brut, Champagne Jeeper blanc de blanc

LA CARTE BAR



APERITIFS :

Kir

Crème pêche, Cassis, Mûre

Kir pétillant

Prosecco

Kir royal

Champagne

Lillet

rosé / blanc

Suze

Ricard

Martini

blanc / rouge

Campari

Grand marnier

SPIRITUEUX :

Digestifs et liqueurs

Amaretto, Bailey's, Cognac, Eau de vie

Vodkas

Grey Goose, Zubrowka Biala

Gins

Beefeater, Hendrick's, Monkey 47

Whisky

Jameson, Glenlivet, (Bourbon), (Tourbe), (Japon), (Single malt)

Rhums

Havana 3ans, Havanas 7ans, (Épicé), (Agricole), (Solera)

Tequila

Olmea Altos

SOFTS :

Soda

Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina, Ice tea, Schweppes agrumes, Schweppes selection, Perrier, Limonade

Sirops

Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche

Jus de fruits

Alain Milliat Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomate

Eaux

Vittel, San Pellegrino

BOISSONS CHAUDE :

Expresso, Café allongé, Double expresso, Café au lait, Cappuccino, Latte macchiato, Thé/Tisane, Chocolat chaud