

★ ★ ★ ★
HOTEL & SPA
VILLA CAMILLE
1888
BANYULS-SUR-MER



NOTRE CARTE COCKTAILS & TAPAS

Du lundi au dimanche 16h30 à 00h00
Monday to Sunday, 4:30 PM to 12:00 AM

GIN & TONIC SCHWEPPE'S SELECTION

Beefeater	4cl	10€
Hendrick's		12€
Malfy rosa		12€
Monkey 47		14€
Belle Rive		14€
Schweppes Selection (20cl) : Tonic & Lime, Tonic Hibiscus ou Ginger beer		

BIERES BOUTEILLES | BOTTLED BEERS

Bière sans alcool Petit Béret latina (33cl)	7€
<i>Non-alcoholic beer Petit Béret latina</i>	
Cap d'Ona BIO (25cl)	
Blonde légère au citron / Blanche / Ambrée triple	8€
<i>Light lemon lager / White / Amber triple</i>	
Bière du moment (sur ardoise)	
<i>beers of the moment (see chalkboard)</i>	

BIERES PRESSION | DRAUGHT BEERS

San Miguel (blonde) (lager)	4€	7€
Fada (IPA)	5€	8€
+1€ PICON		

PETILLANTS | SPARKLING

Prosecco	7€	35€
Champagne brut	12€	75€
Champagne Jeepier Blanc		95€

APERITIFS

Kir vin blanc (Crème framboise, cassis, mûre)	7€
<i>White wine Kir (Raspberry, Blackcurrant, Blackberry cream)</i>	
Kir pétillant (Crème framboise, cassis, mûre)	9€
<i>Sparkling Kir (Raspberry, Blackcurrant, Blackberry cream)</i>	
Kir royal (Crème framboise, cassis, mûre)	13€
<i>Kir Royal (Raspberry, Blackcurrant, Blackberry cream)</i>	
Ricard / Pastis 51 (2cl)	4€
Suze (4cl)	6€
Martini blanc / rouge (6cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Grand Marnier (6cl)	6€

COCKTAIL CLASSIQUE | CLASSIC COCKTAIL

Les Spritz	12€
<i>Apéritol, St-Germain, Italicus ou Lillet rosé</i>	
Les Mules	12€
<i>Moscow (Vodka), London (Gin), Caribbean (Rhum), Mexican (Tequila) ou Scotch (Whisky)</i>	
Les Caïpirinha	12€
<i>Classique, Pêche, Passion ou Fraise Classic, Peach, Passion fruit or Strawberry</i>	

COCKTAIL SIGNATURE

Sangria Rouge au Banyuls traditionnel	8€
<i>Red Sangria with Traditional Banyuls</i>	
Sangria blanche au Muscat de Rivesaltes	8€
<i>White Sangria with Muscat de Rivesaltes</i>	
Pink Spritz	12€
<i>Banyuls rosé, Sirop de rose, Jus de citron vert, Prosecco, Eau gazeuse Rosé Banyuls, Rose syrup, Lime juice, Prosecco, Sparkling water</i>	
Rivesaltes sour	12€
<i>Muscat de Rivesaltes, Sirop de fleurs de sureau, Jus de citron vert, purée de pêche, Émulsifiant naturel Muscat de Rivesaltes, Elderflower syrup, Lime juice, Peach purée, Natural foamer</i>	
Byrrh & Stormy	12€
<i>Byrrh, Sirop de cerise, Jus de citron vert, Ginger Beer Byrrh, Cherry syrup, Lime juice, Ginger Beer</i>	
Cocktail du moment (sur ardoise)	
<i>Cocktail of the moment (see chalkboard)</i>	

COCKTAIL SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE COCKTAIL

Citrus Spritz	8€
<i>Orange spritz Petit béret, Sirop pamplemousse et litchi, Soda, Eau gazeuse Orange spritz, Grapefruit and litchi syrup, soda, Sparkling water</i>	
Tropi'rénées	8€
<i>Caribbean woody Petit béret, Purée de passion, Sirop de Vanille, Jus d'abricot, Jus d'ananas, Jus de citron vert Caribbean woody, Passion fruit purée, Vanilla syrup, Apricot juice, Pineapple juice, Lime juice</i>	
Strong berry	8€
<i>Malt Blend Petit béret, Purée de fraise, Jus de pomme, Sirop de cerise, Jus de citron vert, Ginger beer Malt Blend, Strawberry purée, Apple juice, Cherry syrup, Lime juice, Ginger beer</i>	

SPIRITUEUX

WHISKY

Jack Daniel's, Ballantine's

Glenfiddich 12 ans

Woodford Bourbon

Nikka Days

Port Charlotte Barley

RHUMS

St-James ambrée | *Amber*

Havana 3 ans

Diplomatico

Boukman

Zacapa 23 ans

VODKAS

Zubrowka Biala

Grey Goose

TEQUILA

Olmecca Altos Silver

GINS

Beefeater

Hendrick's

Malfy rosa

Belle Rive

Monkey 47

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Amaretto

Get 27

Eau de vie Poire Williams

Jägermeister

Umeshu

Bailey's

Cognac VS

VINS

BANYULS

AOP Banyuls Blanc

AOP Banyuls Rimage

AOP Banyuls Rosé

AOP Banyuls Ambré | *Amber*

AOP Banyuls Hors d'âge

AOP Banyuls Grand Cru

Planche découverte de 4 Banyuls (2cl) (sur ardoise)

Discovery board of 4 Banyuls (2cl each) (on chalkboard)

BLANC | WHITE

Cuvée CHARDONNAY

IGP Côtes Catalanes, Domaine TRAMONTANE

Chardonnay, 13,2% Alc

Cuvée INSOLENCIE

AOC Collioure, Domaine PIC JOAN

Grenache blanc, Grenache gris, 14% Alc

Cuvée LES GLACIÈRES

AOP Côtes du Roussillon, Domaine GARDIES,

Grenache blanc et gris, Roussane, Macabeo, 13% Alc

ROUGE | RED

Cuvée GRENACHE NOIR

IGP Côtes Catalanes, Domaine TRAMONTANE

Grenache Noir, 15,2% Alc

Cuvée LAG

IGP Côtes Catalanes, Domaine LAGUERRE

Syrah, 13% Alc

Cuvée L'ORIENTAL

AOC Collioure Rouge, Domaine RECTORIE

Grenache, Carignan, 15% Alc

ROSE

Cuvée Rosado

IGP Côtes Catalanes, Domaine TRAMONTANE

Grenache noir, Syrah, 12,5% Alc

Cuvée SCAPHANDRE

AOC Collioure, Domaine RECTORIE

Counoise, 14% Alc

Vins du moment (sur ardoise)

Wines of the moment (see chalkboard)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alcohol is more enjoyable if consumed in moderation

SODAS

Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade, Perrier (33cl)	4€
Orangina, Ice tea (25cl)	4€
Schweppes sélection : Tonic & Lime, Tonic Hibiscus, Ginger beer (20cl)	5€
Red Bull (25cl)	5€

SIROP A L'EAU | WATER SYROP

Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche (33cl) Mint, Grenadine, Lemon, Strawberry, Peach	3€
Supplément sirop (2cl) Extra syrup	1€

JUS ARTISANAUX ALAIN MILLLIAT | ARTISANAL JUICES ALAIN MILLLIAT

Orange ,Pomme, Ananas, Abricot, Tomate Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato	5€
--	----

EAUX WATER	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino	4€	6€

BOISSONS CHAUDE | HOT DRINKS

Espresso, Café allongé Espresso, Long Coffee	2€
Café au lait Coffee with milk	3€
Double espresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4€
Thé/Tisane, Chocolat chaud Tea/Herbal Tea, Hot Chocolate	4€

TAPAS

DE 18H À 22H / FROM 6 TO 10 PM

Pan con tomate <i>Pan con tomate (1)</i>	7€	Burrata et pesto <i>Burrata with pesto (2) (10)</i>	12€
Pan con tomate et Jambon Catalan Tirabuixo <i>Pan con tomate with Catalan Tirabuixo ham (1) (11)</i>	10€	Soubressade, pain grillé <i>Soubressade, toasted bread (1) (11)</i>	10€
Planche mixte Jambon Catalan Tirabuixo, Chorizo, Coppa poivrée, Rosette artisanale, Manchego, Tomme Catalane, Tomme de Brebis, chutney <i>Mixed board : Catalan Tirabuixo ham, Chorizo, Coppa, Rosette, Manchego, Catalan tomme, Sheep Tomme, Pickles(10) (11)</i>	23€	Tapenade vertes et noires & Pain grillé <i>Green and blanck tapenade, toasted bread (1, 8)</i>	9€
		Anchois mariné <i>Marinated anchovies (8)</i>	12€
		Fritons sec de Canard <i>Dried duck fritons</i>	12€
Chips <i>Chips</i>	2€	Fuet Catalan sur planche <i>Catalan fuet on a board (11)</i>	12€

 1 - Gluten	 2 - Fruits à coque	 3 - Crustacés	 4 - Céleri	 5 - Œufs	 6 - Moutarde
 7 - Lupin	 8 - Poisson	 9 - Soja	 10 - Lait	 11 - Sulfite	 12 - Sésame
 13 - Arachides	 14 - Mollusques				