

**Toutes notre carte,  
est à titre indicatif et sujet aux arrivages**



## À partager

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Jambon iberique bellota 50 % 100gr    | 14€  |
| Cécina 100 gr                         | 11 € |
| Lomo de bellota 100 % iberique 100 gr | 14 € |
| Botifarra negra ancha 120 gr          | 5 €  |
| Botifarra negra ancha grillé 150 gr   | 6 €  |
| Fuet catalan                          | 14 € |
| Etivaz 90 gr                          | 14 € |



## MENU DÉJEUNER

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

19 €

Entrée-Plat-Dessert

24 €

OËuf 64°, crème de courgette et courgette grillée

-

Pavé de maigre cuit au four, caviar d'aubergine,  
Jus à l'ail noir

Ou

Échine de cochon de la ferme Xadi, crème de céleri et  
céleri confit au jus de viande

-

Mousse cacao, crumble, glace vanille  
Nos Glaces proviennent de la SAS Glaces des Alpes

Ou

L'Étivaz 6 mois (+7 €)



## MENU

Maxime vous propose de vous laisser guider  
avec les menus :

En 4 Services : 35 €

En 5 Services : 42 €

En 6 Services : 50 €

Et plus sur demande, 10 € par service supplémentaire

SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Nos Glaces proviennent de la SAS Glaces des Alpes

Pour accompagner le menu Alexandre vous propose les  
accords mets et vins :

3 verres 19 € / Pers

4 verres 25 € / Pers

5 verres 30 € / Pers

# Vin aux verres 12cl

## BLANC :

|                                                     |      |       |  |
|-----------------------------------------------------|------|-------|--|
| -IGP Côtes Catalanes « EFFET PAPILLON » /           |      |       |  |
| ROC DES ANGES                                       | 2023 | 5,5 € |  |
| -AOP Côtes du Rhône villages « LA GRANDE OURSE »    | 2023 | 8 €   |  |
| -IGP Côtes Catalanes « SERBAT » / DOMAINE POUDEROUX | 2024 | 7 €   |  |

## ROSÉ :

|                                           |    |       |  |
|-------------------------------------------|----|-------|--|
| -IGP Côtes Catalanes « EFFET PAPILLON » / |    |       |  |
| ROC DES ANGES                             | NM | 5,5 € |  |

## ROUGE :

|                                                      |      |       |  |
|------------------------------------------------------|------|-------|--|
| -VDF « CANON » / DOMAINE LEONINE                     | 2024 | 5,5 € |  |
| -AOC Bourgueil « JOUR DE SOIF » / DOMAINE DU BEL AIR | 2024 | 7 €   |  |
| -VDF « CÉLAS » / LUDOVIC ENGELVIN                    | 2020 | 8 €   |  |
| -AOC Gigondas / CHÂTEAU DE BEAUCASTEL                | 2021 | 9 €   |  |

## MACÉRATION :

|                                             |      |       |  |
|---------------------------------------------|------|-------|--|
| -VDF « ORGASMIQUE » / CLOS DES VINS D'AMOUR | 2024 | 8,5 € |  |
|---------------------------------------------|------|-------|--|

## BULLES :

|                                             |    |      |  |
|---------------------------------------------|----|------|--|
| -AOC Crémant du Jura / Domaine BECK-HARTWEG | NM | 10 € |  |
|---------------------------------------------|----|------|--|

## RANCIO :

|                                               |        |      |      |
|-----------------------------------------------|--------|------|------|
| -VDF « CAP DE CREUS » RANCIO SEC /            |        |      |      |
| DOMAINE LA TOUR VIEILLE                       | SOLERA | 8 cl | 10 € |
| -AOP Vin Doux Naturel Rivesaltes « RANCIO » / |        |      |      |
| Domaine DANJOU-BANESSY                        | 2000   | 4 cl | 15 € |

## VIN DOUX :

|                                                  |      |      |       |
|--------------------------------------------------|------|------|-------|
| -VDF Vendange Tardive « PURE » / Mas Conscience  | 2018 | 8 cl | 7,5 € |
| -AOC Banyuls Blanc / Domaine La Tour Vieille     | 2024 | 8 cl | 6,5 € |
| -AOC Banyuls Ambré / Domaine La Tour Vieille     | 2022 | 8 cl | 8,5 € |
| -AOC Banyuls Rouge « RESERVA » / La Tour Vieille | NM   | 8 cl | 7 €   |
| -VDF « VITRIOL » / O. PITHON                     | 2022 | 8 cl | 10 €  |