



Menu Azur

28€

Entrées

Tataki de poitrine de canard, sésame
et gingembre

Ou

Velouté de Cranquette, aigrette
safrané

Plats

Maki de lieu Noir, crème d'Avruga,
croustillant sésame

Ou

Porchetta aux cèpes et épinard,
crème fumée au foin

Dessert aux choix

(suppléments pour les coupes glacées)

Menu Pitchoun 12€

(jusqu'à 12 ans)

Aiguillette de Poulet Pané

Ou

Filet de poisson

Glace 2 boules

Formule Plaisir +

Menu + café OFFERT au Restaurant + coupe blanquette de Limoux*
OFFERT en salle des machines à sous + 5€ en ticket de jeu**

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

** 5€ en ticket de jeu valable sur les machines à sous et à la roulette anglaise électronique.



Menu Horizon

38€

Entrées

Foie gras mi-cuit maison farci au
porto et cerise Amarena

Ou

Oeuf frit, tartare de Girolles,
crème de Cèpes

Plats

Souris d'Agneau confite façon
"Tajine"

Ou

Filet de Turbo rôti au beurre de
Salicorne

Dessert aux choix

(supplément pour les coupes glacées)

Formule Plaisir +

Menu + café OFFERT au Restaurant + coupe blanquette de Limoux*
OFFERT en salle des machines à sous + 5€ en ticket de jeu**

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

** 5€ en ticket de jeu valable sur les machines à sous et à la roulette anglaise électronique.

POUR
5€
DE PLUS

POUR
5€
DE PLUS



La Carte

Les Entrées

Tataki de poitrine de canard, sésame et gingembre	15.00€
Foie gras mi-cuit maison farci au Porto et cerise Amarena	20.00€
Velouté de Cranquette, aigrette safranée	12.00€
St Jacques Rossini, crémeux choux- fleur, jus corsé	22.00€
Oeuf frit, tartare de girolles, crème de cèpes	15.00€

Tapas del Mundo

Pan con tomate 	5.00€
Foccacia mortadelle, crème de pistache 	7.00€
Chipirones  (petits calamars frits)	8.00€
Tataki de canard 	8.00€
New-York hot dog Lobster  (pain brioché, choux, laitue iceberg, homard, mayonnaise, caviar d'Avruga)	19.00€
Brochette de bœuf filante, emmental, Yakitori X3 	9.00€
Mini Burger X4  (bœuf, cheddar, sauce barbecue fumée)	10.00€
Planche de Jambon Serrano et Pan con Tomate  (Jambon grande Reserve)	16.00€
Planche de charcuterie catalane  (jambon Serrano, lomo, chorizo, fouet catalan)	19.00€



La Carte

Les Poissons

Maki de lieu noir, crème d'Avruga, croustillant sésame	23.00€
Parillade de poissons selon arrivage (gambas, filets de poissons selon arrivages, couteaux, aïoli)	29.00€
Filet de Turbo rôti au beurre de Salicorne	26.00€
Calamars grillés à la plancha, jus d'une paella	25.00€

Les Viandes

Pavé de Rumsteak grillé aux pleurotes sauce poivrade	22.00€
Porchetta aux cèpes et épinard, crème fumée au foin	21.00€
Souris d'agneau façon "Tajine"	26.00€
French burger, Viande de boeuf , tomate, foie gras mi-cuit, poitrine grillée sauce poivrade et frites	20.00€

Les Desserts

Pomme verte en trompe l'œil	8.00€
Verrine façon foret Noire au cerise Amarena	8.00€
Baba au rhum façon Pina colada	8.00€
Vacherin aux fruits rouges	8.00€
Assiette de fromages de nos régions	8.00€



Formule du midi 18.90€

Servie uniquement le midi hors week-end et
jours Fériés

Entrées

2 entrées aux choix

Plats

2 Plats aux choix

Dessert

2 Desserts aux choix



Carte des Vins Vins Rouges

VALADE, La Clape, AOP, 75cl	24.00€
TERRE DE VENTS , Corbières, AOP, 75cl	18.00€
QUé, Les Vignerons, d'Argeliers pays d'Oc IGP, 75cl	20.00€
ANTOINE, DOMAINE PY, Corbières AOC, Vin BIO 75cl	25.00€
BRUME SALINE, Pays d'Oc IGP, 75cl	18.00€
CHÂTEAU HAUT GLEON, AOP, Corbières 75cl	34.00€
CHATEAU LA VOULTE GASPARET, Romain Pauc, AOP , 75cl	42.00€
EXCELLENCE Saint-chinian AOP, 50cl	12.00€

Vins Rosés

ANTOINE, DOMAINE PY, Corbières AOC, Vin BIO, 75cl	25.00€
VENT MARIN, Corbières, AOP, 75cl	18.00€
BRUME SALINE, Pays d'Oc IGP, 75cl	18.00€
CHÂTEAU PUECH-HAUT, ARGALI, Pays d'Oc IGP 75cl	34.00€
GÉRARD BERTRAND, Cote des Roses, LANGUEDOC , 75 cl	24.00€
LE ROSé, Domaine de Longueroc, AOP Corbières, 50cl	12.00€

Vins Blancs

DOMAINE PY, Naturellement Blanc, IGP D'Oc Vin BIO, 75cl	25.00€
VENT MARIN, Corbières, AOP, 75cl	18.00€
BRUME SALINE, Chardonnay, Viognier Pays d'Oc IGP, 75cl	18.00€
CHÂTEAU LASTOURS Corbières, AOP, Vin BIO 75cl	28.00€
6EME SENS, Gérard Bertrand, Pays d'Oc, 75cl	20.00€
EXCELLENCE Saint chinian, AOP, 50cl	12.00€

Vins au Pichet

Vin de Pays	1l 14.00€
Rouge, Rosé Ou Blanc	50cl 8.00€
	25cl 4.50€



Cocktails

Sweet Poison	10.00€	Caipirinha	9.00€
3cl de curacao bleu, 3cl malibu, 2cl de rhum, 7cl jus d'ananas		6cl cachaca, citron vert, sucre roux	
Mojito	9.00€	Margarita	9.50€
Menthe fraiche, citron vert, sucre roux, 6cl rhum ambré, eau pétillante		5cl téquila, 3cl triple sec, jus de citron vert	
Pina colada	9.50€	Cosmopolitan	9.00€
2cl rhum ambré, 4cl rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco		4cl vodka, 2cl triple sec, 2cl jus de cranberry, 1cl jus de citron vert	
Punch planteur de Guadeloupe	9.50€	Spritz	9.00€
6cl rhum ambré, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange		Apérol, Prosecco, badoit, rondelle d'orange	

Cocktails sans Alcool

Bora Bora	7.00€
Jus d'Ananas, nectar Maracuja, sirop de grenadine, jus de citron	
Virgin Mojito	7.00€
Citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse	
Fruity Colada	7.00€
Lait de coco, jus d'ananas, nectar maracuja,	
Bloody Mary	7.00€
Sirop de grenadine, Fraise, limonade, basilic	



Apéritifs

SANGRIA MAISON	6.50€
MUSCAT	4.00€
MARTINI	4.00€
KIR	3.50€
VERRE DE VIN	3.00€
RICARD, 5l	3.00€
WHISKY	6.00€
WHISKY COCA	8.00€
WHISKY Orange	8.00€
JACK DANIELS	9.00€
RHUM	6.00€
RHUM ARRANGE	9.00€
VODKA COCA	8.00€
VODKA ORANGE	8.00€
TEQUILA	6.00€

Bières

PRESSION 25cl	3.50€
PINTE 50cl	6.00€
DESPERADOS 33cl	6.00€
CORONA 33cl	6.00€
PANACHE 25cl	3.50€
MONACO 25cl	3.50€
CORONA SANS ALCOOL 33CL	4.00€

Digestifs

GET 27	6.00€
GET PERRIER	7.00€
BAILEYS	6.00€
COGNAC, Armagnac	6.00€
LIMONCELLO	6.00€
MANZANA	6.00€
EAU DE VIE POIRE	6.00€
IRISH COFFEE	8.50€

Softs

SODA	4.00€
Coca-cola, Ice tea, Orangina, Oasis	
JUS DE FRUITS	4.00€
Jus d'orange, Pomme, Abricot, Tomate, Fraise, Ananas	
SIROP A L'EAU	2.50€
DIABOLO	3.00€
PERRIER	4.00€

Eaux

EVIAN 1 Litre	5.50€
BADOIT 1 Litre	5.50€
EVIAN, BADOIT 50cl	4.00€

Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE	10.00€
NICOLAS FEUILLETE 75cl	60.00€

Vins pétillants

COUPE DE BLANQUETTE	6.00€
VIN PÉTILLANT 75cl	35.00€

Boissons chaudes

CAFÉ	2.00€
THE, INFUSION	3.00€
CHOCOLAT	3.50€
NOISETTE	2.50€
CAPPUCCINO	3.50€
DOUBLE CAFE	3.50€