

LES CLOS DE PAULILLES



RESTAURANT

MENU 39€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Au choix dans la carte
les plats comportant la mention :



MENU 59€

Au choix dans toute la carte

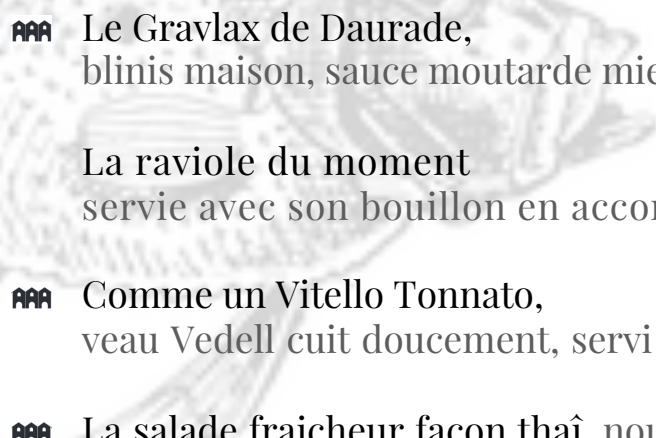
1 entrée + 1 plat + 1 dessert

+

3 verres de vin du domaine
en accord avec vos plats

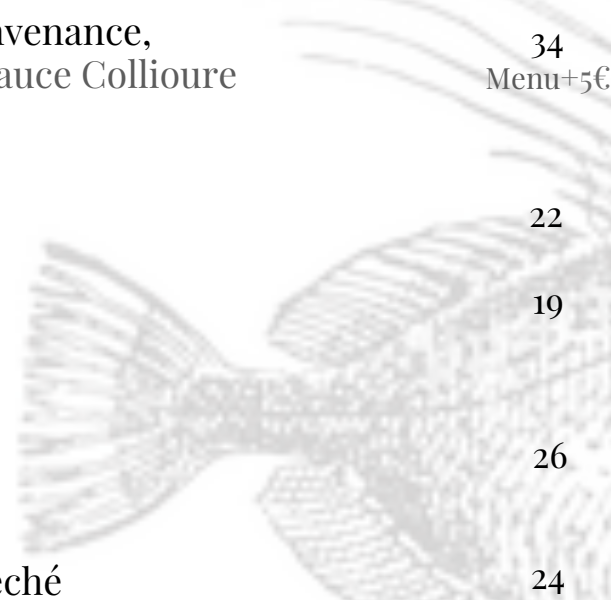


Les entrées



AAA	Le Gravlax de Daurade, blinis maison, sauce moutarde miel et aneth	13,5
	La raviole du moment servie avec son bouillon en accord	13
AAA	Comme un Vitello Tonnato, veau Vedell cuit doucement, servi froid, sauce au thon	12,50
AAA	La salade fraîcheur façon thaï, nouilles de riz, légumes marinés, coriandre et vinaigrette légèrement relevée	9
	Le poisson cru mariné, une préparation à base de poisson frais selon arrivage	Selon cours du marché

Les plats



	La côte de Bœuf individuelle à votre convenance, servie avec la sauce Chumichurri et la sauce Collioure	34 Menu+5€
AAA	L'agneau catalan, confit longuement au four, jus au thym	22
AAA	Suprême de Pintade fermière sauce citron et pignons	19
	Le thon rouge de Méditerranée mi-cuit, huile vierge et amandes	26
AAA	Le poisson de nos côtes, fraîchement pêché	24

Fromages

- L'assiette de fromage affinés

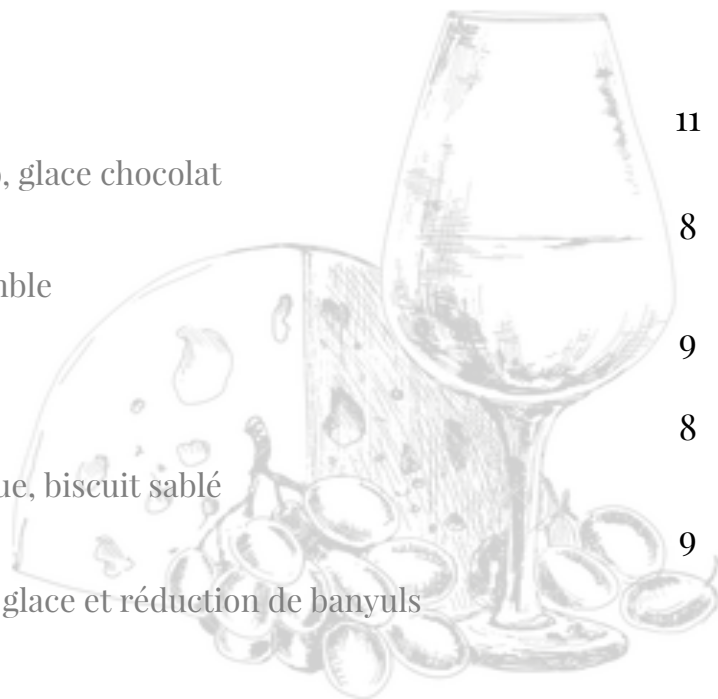
9

- La planche à partager

17

Desserts


- AAA** La déclinaison chocolat Guayaquil, 11
sponge cake, tuile chocolat, sauce cacao, glace chocolat
- AAA** La verrine touron/passion, 8
crème de touron, coulis passion et crumble
- AAA** Le dessert au fruit du moment 9
- AAA** La verrine citron, 8
mousse citron, crémeux citron, meringue, biscuit sablé
- AAA** Le pyjama catalan, 9
crème catalane, madeleine, fruits cuits, glace et réduction de banyuls



Pour accompagner

Les Vins Doux Naturels

Muscat de Rivesaltes 2013

4,50  6cl

AOP Muscat de Rivesaltes
70% Muscat d'Alexandrie
30% Muscat à Petits Grains

22 


Banyuls Rimage 2014

5  6cl

AOP Banyuls
100% grenache noir

24 

Banyuls Traditionnel 2012

5,50  6cl

AOP Banyuls
95% Grenache noir
5% Grenache gris
| Élevage Bonbonnes 30mois

27 

Banyuls Grand Cru 2013

7  6cl

AOP Banyuls Grand Cru
100% Grenache noir
| Élevage 3 ans en barriques

Les Vieux Millésimes

Rivesaltes Ambré 2002

6  6cl

AOP Rivesaltes
100% grenache blanc
| Élevage de 12 ans en Foudres

Muscat de Rivesaltes 1996

7  6cl

AOP muscat de Rivesaltes
Muscat d'Alexandrie
Muscat à Petits Grains

Rivesaltes Tuilé 1986

11  6cl

AOP Rivesaltes
100% grenache noir
| Élevage de 12 ans en Foudres

Cuvée Aimé Cazes 1978

12  6cl

AOP Rivesaltes
80% grenache blanc
20% grenache noir
| Élevage de 22 ans en vieux Foudres

Prix nets
€

Les Vins de la maison

Les vins des Clos de Paulilles



AOP Collioure

ROUGE

Les Clos de Paulilles 2015 4,50 
47% syrah 33% grenache 20% mourvèdre 24 
46 1,5L

Cuvée Cap Béar 2015 7 
Grenache / Syrah 35 
| Élevage en Barriques

ROSE

Les Clos de Paulilles 2016 4 
21 
38 1,5L
55% Mourvèdre, 20% Grenache,
20% Syrah, 5% Carignan 56 3L
120 6L

BLANC

Les Clos de Paulilles 2016 5 
75% Grenache blanc 25% Grenache gris 26 

Cuvée Cap Béar 2015 7 
100% Grenache gris 35 
| Élevage cuvée béton œuf

Les vins du Domaine Cazes

Le Canon du Maréchal 2016 3,50 
IGP Côtes Catalanes 19 

Rouge

50% Syrah, 50% Merlot

Blanc

40% Muscat d'Alexandrie,
40% Muscat petits grains, 20% Viognier

Rosé

50% Syrah, 50% Mourvèdre

John Wine 2016 - rouge 4 
AOP Côtes du Roussillon 20 

Sans sulfites | 50% Syrah, 40% Grenache,
10% Mourvèdre

Champagnes

Maison Ayala

Ayala Brut 65 
Ayala Blanc de Blanc 70 
Ayala rosé 75 
Magnum Ayala Brut 105 

Maison Bollinger

Bollinger Spécial Cuvée 80 
Bollinger Grande Année 2007 140 
Magnum Bollinger Spécial Cuvée 145 

Prix nets
€