

# LES CLOS DE PAULILLES



**Les Clos de Paulilles** est un domaine emblématique du Roussillon situé dans l'Anse de Paulilles « Grand Site de France », dont la qualité des vins est reconnue dans le monde entier.

Créé en 1800 par la famille Bernardi, notre domaine s'étend sur 90 hectares de vallons et de terrasses de schistes dont 63 hectares plantés en vignes que vous pouvez admirer **depuis votre table**.



*Tous nos plats sont faits Maison*



*Végétariens :  
nous nous adapterons  
à vos envies.*

**Mike Casals** notre Chef Catalan, Maître Restaurateur & cuisinier depuis 25 ans, exprime sa créativité en mêlant sa culture méditerranéenne et son goût pour la cuisine du monde.



Nous vous invitons à découvrir ses inspirations au fil des plats qu'il élabore avec des **produits frais, locaux et de saison**.



## LES ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| <b>Foie gras mi-cuit et anguille fumée</b><br><i>Confit de cèleri et pomme Granny Smith</i>                               | 18 |
| <b>Loup fumé au safran</b><br><i>Asperges croquantes, pickels de radis, mousse coco/citron vert</i>                       | 17 |
| <b>Soupe de poissons de roche de chez nous</b><br><i>Rouille et croûtons maison</i>                                       | 14 |
| <b>Pressé de légumes du soleil confits</b><br><i>Anchois de Collioure, vinaigrette au vin de Banyuls et olives noires</i> | 15 |

## LES VIANDES

|   |    |
|---|----|
| <b>Surf &amp; Turf : Filet de bœuf sauté et gambas rôties</b><br><i>Béarnaise au siphon, pressé de rates du Touquet au lard de montagne</i> | 28 |
| <b>Selle d'agneau Xaï rôtie</b><br><i>Crumble de noisettes, réduction de jus de carotte, asperges et fèves sautées</i>                      | 25 |

## LES POISSONS

|   |    |
|---|----|
| <b>Suquet de peix</b><br><i>Lotte, gambas, calamars et moules, jus d'étrilles réduit, arrós de Pals</i>           | 29 |
| <b>Quand le loup rencontre le poireau !</b><br><i>Filet de loup grillé et poireaux en 3 façons</i>                | 26 |
| <b>Médailon de lotte rôti au boudin noir</b><br><i>Crémeux et chips de topinambour, aioli à l'encre de seiche</i> | 26 |





## LES DESSERTS



|  |    |
|--|----|
| <b>Tartelette myrtille et ganache au chocolat blanc</b>                                      | 10 |
| <i>Glace myrtille/yaourt</i>   |    |
| <b>Le tout Choco</b>   | 12 |
| <i>Crumble chocolat, ganache chocolat noir et praliné, tuile chocolat, glace sésame noir</i> |    |
| <b>Le Catalan</b>  | 12 |
| <i>Biscuit rousquille, crème catalane, tuiles amande et mousse turrón</i>                    |    |
| <b>Assiette de fromages affinés et figues confites</b>                                       | 14 |
| <i>Selon la sélection du chef</i>  |    |



## LES VINS DOUX

|   |  |  |
|---|---|---|
| <b>Banyuls Blanc 2020</b>   | 5,50  | 27  |
| <i>AOP Banyuls<br/>Grenache blanc, Grenache gris</i>  |   |   |
| <b>Banyuls Rimage 2018</b>  | 5   | 24  |
| <i>AOP Banyuls<br/>100% Grenache noir</i>   |   |   |
| <b>Banyuls Traditionnel 2012</b>  | 5,50  | 27  |
| <i>AOP Banyuls<br/>95% Grenache noir<br/>5% Grenache gris<br/>Élevage bonbonnes 30 mois</i> |   |   |
| <b>Banyuls Grand Cru 2014</b>   | 7   | 40  |
| <i>AOP Banyuls Grand Cru<br/>100% Grenache noir<br/>Élevage 3 ans en barriques</i>          |   |   |

## LES VIEUX MILLÉSIMES

|   |  |  |
|---|---|---|
| <b>Rivesaltes Ambré 2006</b>  | 6   | 29  |
| <i>AOP Rivesaltes<br/>Grenache blanc<br/>Élevage de 11 ans en Foudres</i>                                 |   |   |
| <b>Cuvée Aimé Cazes 1978</b>  | 12  | 80  |
| <i>AOP Rivesaltes<br/>80% Grenache blanc<br/>20% Grenache noir<br/>Élevage de 22 ans en vieux Foudres</i> |   |   |

Prix TTC en euros. Service compris.



## LES VINS DU DOMAINE



### LES ROSÉS

**Les Clos de Paulilles 2020**

*Mourvèdre, Grenache,  
Syrah, Carignan*

**Cuvée Cap Béar 2020**

*Mourvèdre, Grenache, Syrah*

12 cl 75cl 1,5l

4 23 36

7 37 75

### LES BLANCS

**Les Clos de Paulilles 2019**

*Grenache blanc, Grenache gris*

**Cuvée Cap Béar 2019**

*Grenache gris  
Élevage en cuve béton oeuf*

12 cl 75cl 1,5l

5 27 48

7 37

### LES ROUGES

**Les Clos de Paulilles 2018**

*Syrah, Grenache, Mourvèdre*

**Cuvée Cap Béar 2018**

*Grenache, Syrah  
Élevage partiel en barriques*

12 cl 75cl 1,5l

4,5 25 38

7 37 75

### LES CHAMPAGNES

**Coupe de champagne**

Demandez notre selection en bouteille et magnum



10

Prix TTC en euros. Service compris.