



SOFTS

Sodas

COCA, COCA ZÉRO 4€

ORANGINA 4€

ICE-TEA 4€

Jus

JUS : POMME, ORANGE OU ANANAS 4€

ORANGE OU CITRON PRESSÉ 5€

SIROP 2€

Cafés

CAFÉ JOYEUX 3€

Fabriqué par une entreprise adaptée, chaque café nous permet de reverser 0,50€ à une association choisie en fin de saison.

ESPRESSO 2.5€

CAFÉ SERRÉ 2.5€

NOISETTE 2.5€

CAFÉ ALLONGÉ 2.5€

DOUBLE CAFÉ 4€

DÉCAFÉINÉ 2.5€

CAPPUCCINO 4.5€

CAFÉ VIENNOIS 5€

CAFÉ FRAPPÉ 5€

MACCHIATO GLACÉ 6€

MACCHIATO GLACÉ CARAMEL/VANILLE/NOISETTE 7€

CARAJILLO 5€

IRISH COFFEE 12€

Thés

THÉ NOIR EARL GREY 4€

THÉ VERT JAPANESE SENCHA 4€

INFUSION MENTHE 4€

ÉTÉ GLACÉ 8€



APÉRITIFS

Bulles

FREIXENET 12/75 CL 5/30€

LA COUPE 10€

AUTRÉAU-ROUALET 70€

RUINART BRUT 75/150 CL 95/190€

RUINART ROSÉ 75/150 CL 140/280€

RUINART BLANC DE BLANC 75/150 CL 140/280€

Bières

PRESSION 25 CL 4€

PRESSION 50 CL 7€

HAPCHOT 33 CL 6€

CORONA 35,5 CL 7€

DESPERADOS 33 CL 7€

HAPCHOT BLANCHE 25 CL 7€

Digestifs

RARE MAISON HINE 14€

DON PAPA 12€

DIPLOMATICO 12€

JACK DANIEL'S 10€

NIKKA DAYS- JAPON 15€

RHUM PLANTATION 15€

KI NO BI 15€

YU GIN 15€

BAILEYS 6 CL 9€

MANZANA 9€

GET 31/27 9€



— MOCKTAILS —

SEMINYAK 9.5€

Framboise, myrtille, citron vert, jus de cranberry

KUTA 9.5€

Ananas, mangue, banane, eau de coco

NUSA DUA 9.5€

Yuzu, citron jaune, basilic, limonade

NUSA PENIDA 10€

Jus d'ananas frais, basilic, citron jaune

VIRGIN PINA COLADA 9.5€

— MOJITOS —

MOJITO CLASSIQUE 12€

Rhum blanc, citron vert, menthe, cassonade, Perrier

MOJITO GIN 12€

Gin, citron vert, pamplemousse, menthe, cassonade, tonic

MOJITO PASSION 14€

Rhum ambré, citron vert, passion, menthe, cassonade, Perrier

MOJITO SUPÉRIEUR 15€

Diplomatico, Don Papa, citron vert, menthe, cassonade, Perrier

VIRGIN MOJITO 9€



COCKTAILS

SUNSET SOUR 14€

Apérol, gin, citron jaune, caramel, jus d'orange frais

AMARETTO SOUR 14€

Amaretto, bourbon, citron jaune, jus d'orange frais

PORN STAR MARTINI 14€

Vodka, passion, vanille, champagne

ESPRESSO MARTINI 14€

Vodka, Kalhua, espresso

YUZU DAISY 14€

Gin, Yuzu, citron jaune, vanille, angostura

BASIL FLOWER 14€

St germain, tequila, citron vert, basilic

DAIQUIRI CERISE 14€

Rhum ambré, citron jaune, citron vert, cerises

CAIPIRINHA COLOR 15€

Diplomatico, Don Papa, Cachaça, citron vert, orange, cassonade

ST GERMAIN SPRITZ 14€

APÉROL SPRITZ 10€

CAIPIRINHA 12€

TI PUNCH 12€

MOSCOW MULE 12€

PINACOLADA 12€



— VINS ROUGES —

LE PETIT CLOSI - DOM. BOUDAU (14/75 CL) 🍷 2023 IGP Côtes Catalanes 65% Grenache Noir, 20% Syrah, 15% Cinsault	4/22€
LES TERRASSES - DOM. BOUCABEILLE (14/50/75CL) 🍷 2022 Côtes du Roussillon 33% Mourvèdre, 33% Syrah, 33% Grenache Noir	6/19/27€
POMPIER - DOM. DE LA PERTUISANE 2021 IGP Côtes Catalanes 100% Grenache Noir	33€
CARIGNAN VIEILLES VIGNES - DOM. AÏCHOUX 🍷 2021 IGP Côtes Catalanes 100% Carignan Vin produit par une entreprise adaptée ♥	35€
LES JULIETTES - MAS CRÉMAT 2021 Côtes du Roussillon Villages 70% Grenache noir, 30% Carignan	57€
LES SALES GOSSES - MAS CRÉMAT 🍷 2023 VDP - Espira 100% Mourvèdre, Sans sulfites	27€
COSMICUS IBERIC - DOM. CUVONS LAJOIE (14/75 CL) 2021 IGP Côtes Catalanes Grenache Noir, Carignan, Tempranillo	8/38€
ARMÉNIE - DOM. SARRAT D'EN SOL 2020 AOP Fitou 40% Carignan, 30% Grenache Noir, 30% Syrah	41€
MODESTE- CLOS DES FÉES 2023 AOP Côtes du Roussillon Grenache, Syrah	25€
CAURO VENTUM - DOM. BODEGA SAURA 2021 DOP Bullas 100% Grenache Noir	43€
ARGELAGUE - DOM. DE LA RECTORIE 2018 AOP Collioure 70% Mourvèdre, 20% Carignan, 10% Grenache Noir	53€
SERRE PETITE - DOM. CUVONS LAJOIE 2020 IGP Côtes Catalanes Vieilles Vignes - Grenache Noir, Carignan	75€
CHEMIN DE MOSCOU - DOM. GAYDA 🍷 2021 IGP d'OC 40% Syrah, 30% Grenache noir, 20% Carignan, 10% Mourvèdre	66€

🍷 VIN BIOLOGIQUE



VINS BLANCS

CLASSIC - DOM. TARIQUET (14/75CL) <i>2023 Côtes de Gascogne</i> <i>45% Ugni blanc, 35% Colombard, 10% Sauvignon, 10% Gros Manseng</i>	4/22€
CENTENAIRE - DOM. LAFAGE 14/50/75 CL <i>2022 Canet Côtes du Roussillon</i> <i>80% Grenache blanc et gris, 20% Roussane</i>	6/19/28€
L'ARGILE - LA RECTORIE 75 CL <i>AOC Collioure 2023</i> <i>90% Grenache gris, 10% Grenache blanc</i>	76€
CUVÉE BLANC PLUME - DOM. BLANC PLUME 75 CL  <i>IGP Côtes Catalanes 2023</i> <i>Syrah, Sauvignon blanc</i>	31€
PREMIÈRES GRIVES - DOM. TARIQUET (14/75CL) <i>2021 Côtes du Roussillon Villages</i> <i>70% Grenache noir, 30% Carignan</i>	6/27€
L'ORACLE BLANC - DOM. SIEUR D'ARQUES <i>2022 IGP Pays d'Oc</i> <i>100% Chardonnay</i>	23€
COSMICUS ALIUM - DOM. CUVONS LAJOIE <i>2022 IGP Côtes Catalanes</i> <i>Grenache Gris, Macabeu, Viognier</i>	49€
COSMICUS AMPELI - DOM. CUVONS LAJOIE (14/75CL) <i>2022 IGP Côtes Catalanes</i> <i>Grenache Gris, Rolle, Macabeu</i>	8/38€
SARRAT D'EN SOL - DOM.SARRAT D'EN SOL 75CL <i>2022 IGP Pays Cathares</i> <i>Grenache gris, Grenache blanc, Macabeu, Vermentino, Roussanne, Colombard, Viognier</i>	29€
BLANC DE NOIR - DOM. AÏCHOUX  <i>2021 IGP Côtes Catalanes</i> <i>100% Cinsault</i> <i>Vin produit par une entreprise adaptée ♥</i>	25€
COUME MARIE - LA PRÉCEPTORIE 75 CL <i>2023 AOC Côtes du Roussillon</i> <i>Grenache gris, Grenache Blanc, Macabeu, Carignan blanc</i>	40€
EMPREINTES - DOM. CLOS SAINT SÉBASTIEN 75CL <i>2022 Collioure</i> <i>70% Grenache gris, 15% Grenache blanc, 15% Vermentino</i>	43€
FOLIO - COUME DEL MAS 75 CL <i>2023 AOP Collioure</i> <i>90% Grenache gris, 10% Grenache blanc</i>	68€

 VIN BIOLOGIQUE



VINS ROSÉS

LES SARDINES - DOM. LAFAGE (14/75CL)	4/22€
<i>2023 IGP Côtes Catalanes Grenache Gris, Grenache Noir</i>	
MIRAVAL ROSÉ - DOM. MIRAVAL 75/150 CL	42/76€
<i>2023 AOP Côtes de Provence Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</i>	
L'IMPRÉVU - DOM. PIERRE TALAYRACH 75CL	25€
<i>2023 Canet Côtes du Roussillon 80% Grenache blanc et gris, 20% Roussane</i>	
MIRAFLORES - DOM. LAFAGE 14/50/75 CL	6/19/27€
<i>2023 Canet en Roussillon 70% Mourvèdre, 30% Grenache gris</i>	
GALLICA - DOM. LAFAGE 75 CL	33€
<i>2023 Canet en Roussillon 5% Grenache Gris, 45% Grenache noir, 10% Macabeu</i>	
ANAGABY - DOM. CUVONS LAJOIE	32€
<i>2023 IGP Côtes Catalanes 100% Grenache</i>	
FLIRT - CLOS DES VINS D'AMOUR 75CL	25€
<i>2023 AOC Côtes du Roussillon 40% Syrah, 60% Grenache</i>	
PUECH HAUT ARGALI - SAINT DRÉZÈRY 75/150CL	38/82€
<i>2023 AOP Languedoc 60% Grenache, 40% Cinsault</i>	

 VIN BIOLOGIQUE



TAPAS

ASSIETTE DE PAN TOMATE 5€



PATATAS BRAVAS 8€



ASSIETTE DE JAMBON DUROC 12€



CROQUETTES DE JAMBON MAISON 10€



PADRONS 8€



ASSIETTE TAPAS 20€

PAN TOMATE, MANCHEGO, SERRANO DUROC,
CHORIZO IBÉRIQUE, SAUCISSON ET COPPA IBÉRIQUE



CROQUETTES VÉGÉTARIENNES MAISON 10€



TRIO DE LA MER (SELON ARRIVAGE) 14€



CALAMARS MARINÉS SAUCE HERBES FRAÎCHES 13€



TEMPURA DE GAMBAS AU CHARBON VÉGÉTAL 16€



ACCRAS DE MORUE MAISON 10€



ASSIETTE DE MANCHEGO 9€



Peut contenir des traces
de lactose



Peut contenir des traces
d'arachides



Ne contient
pas de lait



Peut contenir des
traces de gluten



Végétarien



Végan

ENTRÉES

TATAKI DE BOEUF 18€

Mariné à la sauce soja et coriandre



BURRATA À L'ANCIENNE ET SA FOCACCIA MAISON 18€

Sur son lit de tomates à l'ancienne au pesto, réduction balsamique



TARTARE DE MAIGRE 18€

Façon Maya



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 16€

Palet breton et son tofu poêlé, accompagné de ses légumes épicés et son lait de coco



Peut contenir des traces de lactose



Peut contenir des traces d'arachides



Ne contient pas de lait



Peut contenir des traces de gluten



Végétarien



Végan

PLATS

Côté mer

PAVÉ DE CABILLAUD 25€

Escalivade et purée du moment, tomates snackées à l'ail des ours



DAURADE GRILLÉE À LA PLANXA 28€

Escalivade et purée du moment, sauce chimichurri



LOTTE LARDÉE 30€

Escalivade et purée du moment



TENTACULE DE POULPE (180/200G) 32€

Escalivade et purée du moment, sauce chimichurri



Côté terre

TARTARE DE BOEUF (250G) 24€

Frites fraîches et salade



PIÈCE IBÉRIQUE (200G) 28€

Pomme darphin et petits légumes



ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 30€

Jus brun corsé et semoule aux petits légumes



MAGRET DE CANARD (200/250G) 28€

Pomme darphin et petits légumes



Suggestions du jour selon arrivage



Peut contenir des traces de lactose



Peut contenir des traces d'arachides



Ne contient pas de lait



Peut contenir des traces de gluten



Végétarien



Végan

DESSERTS

PROFITEROLE DU MAYA 15€

Glace coco, sauce nutella & amandes effilées



SOUPE DE SAISON 10€



MOELLEUX DU MOMENT 12€

Chocolat ou caramel beurre salé



TARTE CITRON DESTRUCTURÉE 12€



CAFÉ GOURMAND 12€

Assortiment des cinq desserts du moment



DESSERT DU MOMENT



Peut contenir des traces
de lactose



Peut contenir des traces
d'arachides



Ne contient
pas de lait



Peut contenir des
traces de gluten



Végétarien



Végan

— GLACES —

GLACE 1 BOULE 3€

Vanille, chocolat, mangue, cassis (sorbet), passion (sorbet), citron (sorbet), menthe-chocolat, café, pistache, yaourt

GLACE 2 BOULES 5€

Vanille, chocolat, mangue, cassis (sorbet), passion (sorbet), citron (sorbet), menthe-chocolat, café, pistache, yaourt

GLACE 3 BOULES 7€

Vanille, chocolat, mangue, cassis (sorbet), passion (sorbet), citron (sorbet), menthe-chocolat, café, pistache, yaourt

DAME BLANCHE 10€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes

CHOCOLAT LIÉGOIS 10€

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly et amandes

CAFÉ LIÉGOIS 10€

Glace café, café froid, chantilly et amandes

COUPE EXOTIQUE 10€

Glace mangue, citron, cassis et passion

AFTER EIGHT 11€

Glace menthe-chocolat, get 27

COLONEL 11€

Glace citron, vodka



— GOODIES —

CASQUETTE CARHARTT 30€

TEE-SHIRT MAYA CLUB 30€

LITEAU 15€

TOT BAG 10€

— PLAGÉ —

TRANSAT 18€

BED 50€

LOCATION SERVIETTE 3€

PARASOL SUPPLÉMENTAIRE 5€