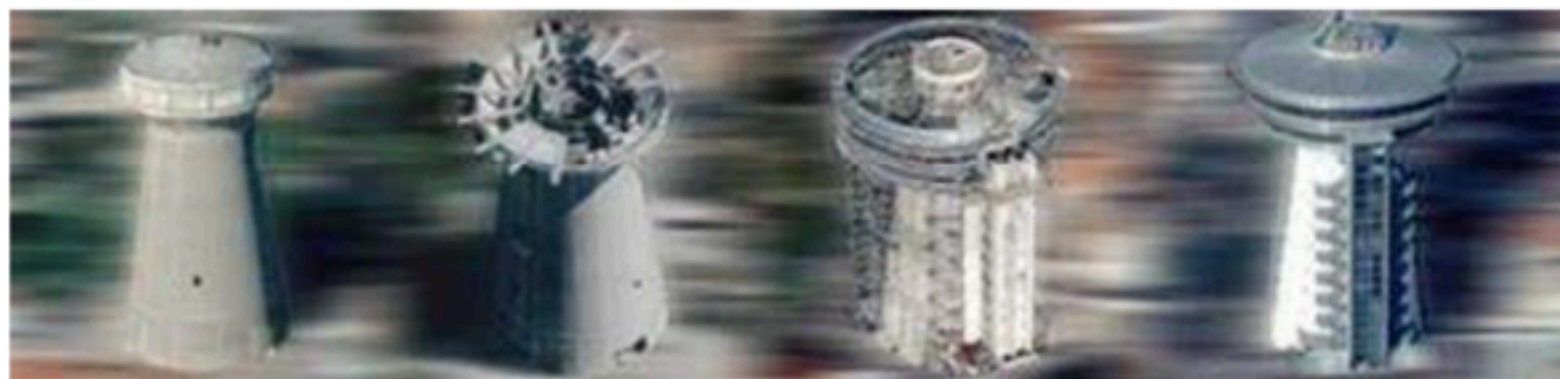




Un brin d'histoire



Pendant longtemps, le point culminant de Palavas a été le château d'eau. Ce château d'eau en forme d'un champignon, construit de 1942 à 1943, a servi à alimenter en eau Palavas de 1943 à 1997.

Son coffre de béton contenait la Redoute de Ballestras, ancienne tour de défense du port au XIXe siècle, reconvertie en porte-réservoir d'eau. Elle est aujourd'hui promise à la démolition.

En 1990, la mairie de Palavas imagine la réhabilitation qui pourrait être faite du château d'eau et imagine le projet de transformer le château d'eau en un restaurant panoramique tournant. Un pont promenade permettra aux visiteurs de découvrir une vue imprenable sur Palavas-les-Flots et ses alentours : la Mer Méditerranée, Montpellier, Carnon, La Grande-Motte, Sète.

Les travaux commencent en mars 1998 et se terminent en janvier 2000. Le phare est inauguré avec l'ouverture d'un bar et devient le 40ème restaurant panoramique tournant au monde. Un brin d'histoire...

Les Boissons

Nos Softs

Strops (33cl)	2,50€
Genadine, Fraise, Menthe. Pêche, Orgeat, Kiwi, Pac.	
Diabolos (25cl)	4,50€
Genadine, Fraise, Menthe. Pêche, Orgeat	
Limonade (25cl)	4,00€
Les Jus de Fruits de Région "Verger de Thau" 4,20€	
Tomate, Fraise, Pêche/Abricot, Poire, Pomme, Raisin	
Perrier, Coca-Cola, Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina (33cl)	3,60€
Ice Tea (25cl)	3,60€

Nos Bières

Bière de Région (33cl)	5,90€
"Gorge fraîche blonde, ambré ou blanche"	
Despérados (33cl) Heineken (33cl)	5,50€

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 (2cl)	3,50€
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	4,50€
Campari, Suze (4cl)	4,50€
Porto Rouge ou Blanc (4cl)	4,50€
Muscat (10cl)	
Kir (8cl)	5,00€
Kir Royal (12cl)	12,50€
Pêche, Mûre, Cassis, Framboise	

Alcools

Calvados, Cognac, Armagnac (4cl)	9,00€
Mirabelle, Framboise (4cl)	9,00€
Get 27, Get 31 (4cl)	9,00€
Téquila, Vodka, JB... (4cl)	9,00€
Jack Daniels (4cl)	10,00€
Aberlour 15 ans (4cl)	12,00€
Pacto Navio, Don Papa(4cl)	12,50€
Supplément Soda 2,00€	

Eaux Minérales

Vittel (50cl)	3,80€
Vittel (1L)	5,80€
San Pellegrino (50cl)	3,80€
San Pellegrino (1L)	5,80€

Boissons Chaudes

Café	2,50€
Décaféiné	2,60€
Noisette	2,60€
Allongé	2,60€
Double Café	5,00€
Arrosé	6,00€
Thé	3,50€
Infusion	3,50€

La Carte

Nos Entrées

-Gravelax de truite autour du concombre <i>Truite cuite au sel, sucre et agrumes, avec un crémeux de concombre et son sorbet.</i>	17,00€
-L'asperge dans tous ses états <i>Juste blanchie, en flan et en sorbet avec son jambon cru ibérique.</i>	17,00€
-Tielle traditionnelle de Sète <i>Une spécialité artisanale de Sète, petite tourte à base de pâte à pain, sauce tomate et crustacés.</i>	15,00€
-Foie gras de canard français au cacao, chutney de Kumquat & sa brioche Parisienne	19,00€
-Huîtres, Notre duo d'huîtres n°3 de Thau Tarbouriech et Bouzigues (x9) <i>Sélectionnées par notre ostréiculteur</i>	21,00€

Nos Poissons

-Le filet de bar et sa déclinaison à la betterave <i>Filet farci, et betterave sous trois formes : mini, en crémeux et chicga.</i>	25,00€
-Rouille Palavasienne « Plat signature » <i>Avec des crabes verts, du jambon cru, de la seiche, et la rouille!</i>	25,00€
-Bourride de lotte <i>Médallions de lotte en aoli, pomme de terre et mini légumes.</i>	30,00€
-Le pavé de thon, l'escalope de foie gras poêlée, chutney de mangue.	32,00€

La Carte

Nos Viandes

- Côte de Taureau à la fleur de sel de Camargue & poivre sauvage de Madagascar. 25,00€
- Le magret de canard Français à la fraise et rhubarbe. 25,00€
- L'entrecôte de race Charolaise à la plancha au sel noir de Chypre & Truffes. 30,00€
- Pluma de cochon nappé au miel de Montpellier, risotto Andalou. 30,00€

Nos Desserts

(Nous vous invitons à prendre la commande des desserts en début de repas, merci.)

- Le saint Marcellin
Au miel de truffe. 10,50€
- La fraise et le chocolat
Brunoise de fraises avec glace vanille recouverte de son dôme en chocolat blanc. 10,50€
- Tiramisu au cacao rouge & café Musetti. 10,50€
- Le tout coulant, coeur « Malakoff *»
**chocolat de la région qui autrefois ravissait le coeur des enfants, devenus grands maintenant.* 10,50€
- La crème catalane « Flambée ». 10,50€

Le menu Découverte 39€

Nos Entrées

Gravelax de truite autour du concombre
Truite cuite au sel, sucre et agrumes, avec
un crémeux de concombre et son sorbet.

L'asperge dans tous ses états
Juste blanchie, en flan et en sorbet avec
son jambon cru Ibérique.

Tielle traditionnelle de Sète
*Une spécialité artisanale de Sète,
petite tourte à base de tomate et crustacés.*

Foie gras de canard français au cacao
Chutney de Kumquat & sa brioche (+3€).

Huitres, Notre duo d'huitres n°3 de Thau
Tarbouriech et Bouzigues X9
Sélectionnées par notre ostréiculteur (+5€).



Nos Plats

Le filet de bar et sa déclinaison à la betterave
Filet farci, et betterave sous trois formes :
mini, en crémeux et chioga.

Rouille Palavasienne « Plat signature »
Avec des crabes verts, du jambon cru, de la
selche, et la rouille!

Bourride de lotte
Médallions de lotte en aioli, pomme de terre
et mini légumes (+3€).

Le pavé de thon,
l'escalope de foie gras poêlée,
chutney de mangue (+5€).

Côte de Taureau à la fleur de sel de Camargue
& poivre sauvage de Madagascar.

Le magret de canard Français
à la fraise et rhubarbe.

L'entrecôte de race Charolaise à la plancha
au sel noir de Chypre & Truffes (+3€).

Fluma de cochon nappée
au miel de Montpellier,
risotto Andalou (+ 3€).



Nos Desserts

**(Nous vous invitons à prendre la commande
des desserts en début de repas, merci.)**

Le saint Marcellin
Au miel de truffe.

La fraise et le chocolat
*Brunoise de fraises avec glace vanille &
son dôme en chocolat blanc.*

Tiramisu au cacao rouge & café Musetti.

Le tout coulant, coeur « Malakoff »
*chocolat de la région qui autrefois
ravisait le coeur des enfants, devenus
grands maintenant.*

La crème catalane « Flambée ».



Menu Végétarien 35€

L'asperge dans tous ses états
Juste blanchie, en flan et en sorbet.

Assiette Maraîchère

(composée de légumes et féculents).

Dessert au choix *dans la carte.*

