



La Côte Méditerranéenne cache Portus Veneris,  
Née d'un écrin, d'un filet ou d'un Lys  
Là, où tout s'émerveille, sur ses quais existe  
La Côte Vermeille





La Côte Vermeille  
vous émerveille

Avec ses Entrées

*La soupe de poissons de la Côte, une sélection de  
petits poissons de roche*

*et sa rouille au foie de Lotte 16€*

*L'éclat salin d'anchois et ses poivrons rôtis 12€*

*La sélection d'huîtres du bassin 18€*

*Les huîtres chaudes, émincé de poireaux et céleri,  
émulsion d'oursins 18€*

*Le foie gras mi-cuit, le tranxat de magret poivré  
aux cébettes*

*et son confit de pruneaux au rancio 24€*

## LES PLATS

*Le suquet vermeille de petits poissons de roches  
et sa rouille 26€*

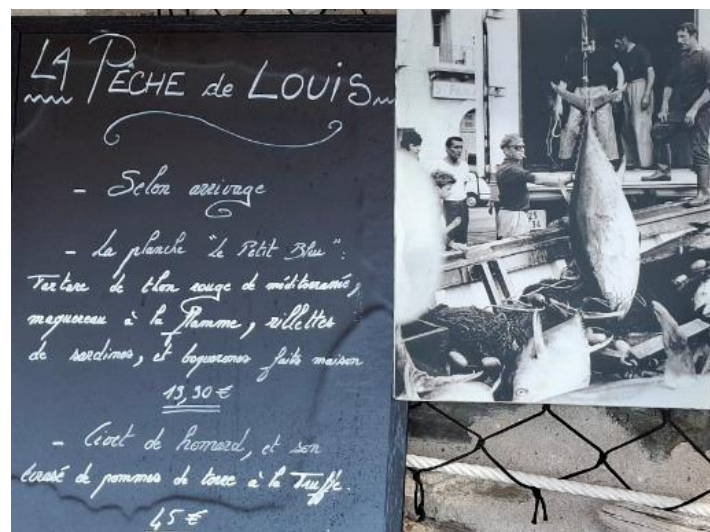
*Le poulpe de Michel sauce bourride façon Gallega  
24€*

*Les noix de Saint-Jacques, velours de potimarron  
à la vanille de Madagascar 28€*

*La pêche de Louis selon l'arrivage*

*La Cote à la Côte (2 personnes) et son gratin,  
une tendresse de Boeuf à partager 9€ les 100 grs*

*Le filet de boeuf à la sauce du chef 38€*



## LES FROMAGES ET DESSERTS

La tome catalane de Corsavy 9€

L'entremet au chocolat intense 14€

Le bras de venus aux pralines 14€

Le Baba au marc de Banyuls et fruits du  
moment 15€

Le bûche moelleux aux amandes crème légère au  
citron vert et framboises du pays 15€



*La Côte Vermeille « sans pareille »*

Son MENU à La Carte

« Eveil des sens »

*La soupe de poissons de la Côte*

*L'éclat salin d'anchois et ses poivrons rôtis*

*Le foie gras mi-cuit et le tranxat de magret  
poivré aux cébettes*

\*\*\*\*\*

*Le suquet « vermeille » de petits poissons de  
roches et sa rouille*

*Le poulpe de Michel sauce bourride façon Gallega*

*Le filet de bœuf et la sauce du chef*

\*\*\*\*\*

*La tome catalane de Corsavy*

*L'entremet au chocolat intense*

*Le biscuit moelleux aux amandes crème légère au  
citron vert et framboises du pays*

Entrée / Plat / Dessert 48€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 38€



## « Le Menu « Voyage » »

Autour de la MEDITERRANEE

Une sélection du Chef

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18€