



L'Emeraude
Restaurant



La Carte



L'histoire du Castel Emeraude



UN HÉRITAGE PRÉSERVÉ, UNE ÂME SINGULIÈRE...

De la Villa Rosine à la résistance.

Pousser les portes de notre établissement, c'est accepter de faire un bond dans le temps pour entrer dans une véritable page d'histoire locale. Érigée en 1922, à la grande époque du thermalisme triomphant, cette ancienne bâtisse bourgeoise reconnaissable à ses deux tours emblématiques portait alors le doux nom de « **La Villa Rosine** ». D'une robustesse à toute épreuve, la demeure sut d'ailleurs résister à la terrible inondation de 1940, tristement célèbre sous le nom de « **L'Aiguat** », qui emporta de nombreuses habitations dans la vallée.

L'avènement d'une hôtellerie moderne.

C'est en 1967 que la propriété est rachetée et transformée en hôtel-restaurant. Elle prend alors son nom définitif : « **Le Castel Émeraude** ». L'aventure se poursuit au fil des décennies et des agrandissements successifs. Aujourd'hui fier représentant du label « **Hôtel de Charme & de Caractère** », l'établissement perpétue l'excellence de son accueil chaleureux sans jamais trahir le cachet de son architecture Belle Époque originelle.

Deux univers distincts, une seule adresse.

Ce lieu d'exception abrite désormais deux entités indépendantes qui dialoguent dans une harmonie parfaite culinaire et de prestige :
L'Hôtel **Castel Émeraude** et le Restaurant **l'Émeraude**.

Un lieu chargé d'anecdotes.

Le domaine foisonne de détails insolites.
Saviez-vous, par exemple, que notre vaste parking actuel remplace l'ancienne voie ferrée permettant l'acheminement du minerai de fer extrait des mines de Batère ?



LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR CETTE
ATMOSPHÈRE HORS DU TEMPS, OÙ CHAQUE
RECOIN A UNE HISTOIRE À RACONTER

LA TABLE GASTRONOMIQUE

L'Émeraude

Restaurant

Poussez les portes de notre restaurant et laissez-vous porter par une expérience culinaire hors du commun. Sous l'impulsion créative de notre talentueux Chef Fabien, L'Émeraude célèbre la richesse du terroir avec une audace et un raffinement sans pareils.

Chaque plat est une œuvre d'art, un dialogue passionné entre tradition et modernité, orchestré pour surprendre les palais les plus exigeants. Le Chef Fabien, véritable maestro des saveurs, sublime les produits locaux avec une précision millimétrée, créant des harmonies gustatives inoubliables.

Les Planches à Partager à toute Heure

ASSIETTE SERRANO 🍷	14.00€
Jambon serrano, pain cristal, huile d'olive	
CHARCUTERIE FROMAGE 🍷 🍷	25.00€
Sélection de charcuterie et fromage	
GUACAMOLE MAISON 🍷 🌿	12.00€
Avocat, oignon, tomate, épices mexicaines, citron vert, nachos maison	

Les Entrées

TATAKI DE THON 🍷 🍷 🍷	15.00€
Graines de sésame, mesclun, grenade, carotte, noix de cajou	
TARTARE DE SAUMON 🍷 🍷 🍷 🍷	15.00€
Saumon cru mariné asiatique, fêta, nachos	
INVOLTINI (4 PIÈCES) 🍷 🍷 🍷	13.00€
4 nems de gambas, légumes Thai	
TOMATES BURRATA DI BUFALA 🍷 🍷 🌿	13.50€
Pesto basilic maison, huile d'olive, vinaigre balsamique, origan, ail rôti, câpres	
CARPACCIO DE BŒUF 🍷	12.00€
Bœuf, câpres, copeaux de parmesan, roquette, micro-pousses, citron.	
SUGGESTION DU CHEF : Supplément burrata onctueuse 5,00€	



UNE INVITATION AU VOYAGE,
UN MOMENT D'EXCEPTION SIGNÉ L'ÉMERAUDE.

Les Plats

TRILOGIE DE THON 🍣🍣🍣	22.00€
Thon sous trois formes : en tataki, en tartare, en pavé braisé sur pierre du Tech Suggestions d'accompagnement : frites maison, riz ou poêlée de légumes	
TRUITE À LA CATALANE 🍣🍣	21.00€
Sauce calcots, amandes effilées sur son lit de riz	
TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS 🍷🍷🍷🍷	20.00€
Bœuf charolais haché couteau 180g, câpres, cornichons, oignons, moutarde, sauce Worcester, jaune d'œuf Suggestions d'accompagnement : frites maison, riz ou poêlée de légumes	
TOURNEDOS DE BŒUF FRANÇAIS 🍷	28.00€
200g, sauce à la truffe et champignons shimeji Suggestions d'accompagnement : frites maison, riz ou poêlée de légumes	
GYOSAS DE POULET 🍣🍣🍣	15.00€
Poulet frit, marinade de soja, jeunes pousses accompagné de légumes thai	
LINGUINI CARBONARA « LA VRAIE » 🍷🍷🍷	22.00€
Guanciale, œuf, grana panado et pécorino	

Assiette frites maison 🌿	5.00€
Poêlée de légumes Thai 🍣🍣🌿 (Carotte, Cébettes, Choux, Haricot mungot, Poivron)	5.00€
Mesclun asiatique 🌿	4.00€

Les Burgers

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison

LE CATALAN 🍷🍷🍷🍷	18.00€
Pain bun bretzel, éfiloché de porc BBQ, salade, tomates, cornichons, tomate catalane.	
LE POULET CRISPY 🍷🍷🍷🍷	16.00€
Pain bun bretzel, poulet crispy, salade, tomates, cornichons, tomate catalane.	

L'ART DU SUSHI

Procédez au voyage avec notre sélection exclusive de Sushis d'exception «Umami», à découvrir pages suivantes

Les Salades Repas

Quand la simplicité devient un art de vivre. Savourez notre sélection exclusive de salades, imaginées pour des moments de convivialité authentique au cœur du Castel.

LA CAESAR

18.00€

Poulet crispy, mesclun, tomates, copeaux de parmesan, oignons crispy, sauce caesar

LA CHÈVRE CHAUD

18.00€

Mini Bao, cabécou rôti, miel, noix, mesclun, oignons rouges, tomates, micro-pousses

LA GERÇOISE

21.00€

Gésiers de volailles, magret séché, mesclun, oignons rouges, tomates, micro-pousses, croûtons, œufs durs


Les Grillades du Jour

L'EXCELLENCE DU GRILL, SELON L'ARRIVAGE

Une expérience gustative d'exception, renouvelée chaque jour.

**Viande ou Poisson ?
Consultez l'ardoise du
Chef pour découvrir la
grillade du jour.**

Laissez-vous séduire par la fraîcheur absolue de notre Grillade du Jour. Sélectionnée avec soin par notre Chef Fabien, elle varie quotidiennement, alternant entre une viande de caractère et un poisson de rivière ou de mer, en fonction de l'arrivage du matin et des trésors du marché local.

Gluten Arachides Moutarde Fruits à Coques Sésame Crustacés Poissons Mollusques Oeufs Soja Lait Céleri Lupin Sulfites

Prix nets en euros . Tva et service compris sur place . La maison n'accepte pas les chèques

Nos Formules

L'ÉPHÉMÈRE DU JOUR

Du lundi au vendredi uniquement le midi, hors jours fériés

**ENTRÉE
PLAT
OU
PLAT
DESSERT**

16.90€

**ENTRÉE
PLAT
ET
DESSERT**

19.50€

**POUR NOTRE MENU DU JOUR
VEUILLEZ CONSULTER L'ARDOISE DE NOTRE CHEF**

OFFRES RÉSIDENTS

**FORMULE
DEMI
PENSION**

**18.00€ par
personne**

**PENSION
COMPLÈTE**

**36.00€ par
personne**

**PENSION
COMPLÈTE
+ PETIT DÉ-
JEUNER**

**47.90€ par
personne**

Le P'tit Émeraude

-10 ans

DIABOLO

**POULET CRISPY &
FRITES**

**OU
CROQUETTES DE
POISSON & FRITES**

**1 BOULE DE GLACE
ARTISANALE**

9.50€

Umami

L'ART DU SUSHI AU CASTEL

L'Umami, cette cinquième saveur entre douceur et profondeur, s'exprime ici avec une précision millimétrée.

Sous l'égide de Fabien, Maître Sushi, chaque création est un dialogue entre fraîcheur et l'équilibre parfait de la gastronomie nippone.

LES NIGIRIS

THON ●
SAUMON ●
BŒUF CHAROLAIS

L'unité **2.50€**
(1 sauce incluse)

LES MAKIS

CRABE / AVOCAT ●●
THON / AVOCAT ●●
CONCOMBRE / FROMAGE FRAIS ●●

4 pièces **4.50€**
(1 sauce incluse)

LES ROLLS SIGNATURE

ROLL POULET ●●●●●
Poulet rôti mariné teriyaki,
concombre, carotte, sésame doré

3 pièces **7.00€**
(1 sauce incluse)

ROLL SAUMON ●●●●●
Saumon, fromage frais, mangue,
avocat

LES TATAKIS NIKKEI

TATAKI DE BOEUF ●●●●●
Bœuf charolais, tapis de riz,
oignon crispy, caramel de soja,
mayonnaise, moutarde à l'ancienne,
micro-pousse

3 pièces **7.00€**
(1 sauce incluse)

TATAKI DE THON ●●●●●
Thon, tapis de riz, oignons crispy,
sauce ponzu, kiwi, cacahuète,
micro-pousse

LES PLATS CHAUDS

INVOLTINI ●●●●● **13.00€**
4 Nems de gambas, légumes thaï

GYOSAS DE POULET ●●●●● **15.00€**
4 Ravioli de poulet, légumes thaï

LES BOISSONS

MOGU-MOGU (32CL) **2.50€**

LIMONADE RAMUNE (20CL) **5.00€**

BIÈRE ASAHI SUPER DRY (33CL) **4.00€**

BIÈRE KIRIN ICHIBAN (33CL) **5.00€**



LE PLATEAU DU CHEF

20.00€
12 pièces

2 NIGIRI THON
2 NIGIRI SAUMON
2 MAKI CONCOMBRE/FROMAGE FRAIS
3 CALIFORNIAN ROLL POULET
Poulet rôti mariné teriyaki, concombre, carotte, sésame doré
3 CALIFORNIAN ROLL SAUMON
INCLUS: 1 sauce soja salé, 1 sauce soja sucrée,
wasabi, gingembre et salade

LES POKÉS BOWLS

(1 sauce incluse) **14.00€**

POKÉ THON ●●●●●
Tartare de thon mariné ponzu et herbes, riz sushi,
radis, concombre, courgette, avocat,
fève edamame, tomate cerise

POKÉ BŒUF ●●●●●
Tartare de bœuf charolais, mariné teriyaki et herbes, riz
sushi, radis, concombre, courgette, avocat,
fève edamame, tomate cerise

POKÉ POULET ●●●●●
Lamelles de poulet pané aux corn flakes, riz sushi,
radis, concombre, courgette, avocat,
fève edamame, tomate cerise

POKÉ CREVETTE ●●●●●
Nems de crevettes croustillants, riz sushi, radis,
concombre, courgette, avocat, fève edamame,
tomate cerise

LE CHIRASHI ●●●●● (1 sauce incluse) **15.00€**

Sashimi de saumon, riz sushi, avocat, fève edamame,

LES EXTRAS	Prix
Supp. poisson (4 tranches)	5.00€
Bol de riz vinaigré	3.00€
Bol wakamé	3.00€
Salade asiatique	3.00€
Sauce soja, ponzu, teriyaki, chili thaï	1.00€
Wasabi ou fromage frais	1.00€

Pizzeria Augusto

L'ALLIANCE DU SAVOIR-FAIRE ET DES SAVEURS AUTHENTIQUES.

Nos pizzas artisanales sont préparées et cuites sur place avec une sauce tomate maison et une pâte pétrie pour un goût véritable. Nous vous proposons deux gammes pour satisfaire toutes les papilles, **disponibles toute la journée.**

LES INCONTOURNABLES

LA MARGARITA **10.00€**

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic

LA 3 FROMAGES **12.50€**

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic

LA DIAVOLA **16.00€**

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, chorizo ibérique, poivron Et basilic

LA FERMIÈRE **15.00€**

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, oignon, champignon et basilic

LA RAFFINÉE **18.00€**

Pâte artisanale, crème fraîche, mascarpone, huile de truffe, mozzarella, jambon cuit truffé, sauce truffe

LES AUDACIEUSES

LA PROSCIUTTO **16.00€**

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, Jambon italien, mozzarella et basilic

LA NONNA **18.00€**

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, Jambon cru italien, burrata, mozzarella et basilic, roquette

NOS PIZZAS ARTISANALES

SERVICE CONTINU

Disponible toute la journée

Artisanale, frais & made in france et cuite sur place.

Une sélection exclusive proposée par l'Emeraude.

FORMULE DUO

Uniquement le MIDI
pour 2 Personnes

**UNE DEMI-PIZZA
AU CHOIX
ACCOMPAGNÉE DE
SALADE**

25.00€

Augusto

BIEN PLUS QU'UNE PIZZA



Douceur et Pause Gourmande

à toute Heure

PAVLOVA AUX FRUITS  	7.50€
Meringue légère, crème fouettée et fruits frais de saison	
PROFITEROLES   	8.50€
Choux crème sucrée chocolat noisette, nappé d'une sauce chocolat chaud, chantilly maison	
RIZ AU LAIT CRÈME BRÛLÉE, YUZU ET FÈVE DE TONKA  	7.50€
Infusion à la fève de tonka, zeste de yuzu et sucre caramélisé	
ÎLE FLOTTANTE  	5.00€
Blancs d'œufs vaporeux, crème anglaise à la vanille et caramel	
BRIOCHE PERDUE   	7.50€
Tranche fondante et caramélisée au caramel beurre salé	
FROMAGES À LA COUPE 	8.50€
Assortiment de fromages selon arrivage	
CAFÉ GOURMAND DU CASTEL	6.50€
Café ou thé servi avec le dessert du jour	
GAUFRE LIÉGEOISE SUCRE OU NATURE   	4.00€
GAUFRE LIÉGEOISE NUTELLA    	5.00€
GAUFRE LIÉGEOISE CRÈME DE MARRON   	5.00€
GAUFRE LIÉGEOISE CARAMEL BEURRE SALÉ   	5.00€
GAUFRE BANANE NUTELLA    	5.00€
GAUFRE LIÉGEOISE GOURMANDE   	8.00€
Gaufre au choix, boule de glace, chantilly maison	
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 	1.00€

Un instant de pure gourmandise.

LES COUPES GLACÉES

Les classiques

9.00€

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 Boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS

2 Boules chocolat, 1 boule vanille, café, chantilly maison

CARAMEL LIÉGEOIS

2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly maison

DAME BLANCHE

3 Boules vanille, meringue, coulis chocolat, chantilly maison

Les gourmandes

9.50€

BANANA SPLIT

Banane, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis chocolat, chantilly maison

MONT CANIGOU

2 Boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly maison

LA CASTEL

1 Boule rousquille, 1 boule touron, 1 boule crème catalane, croquant, chantilly maison

MOANA

2 Boules coco, 1 sorbet passion, banane, chantilly maison

Les alcoolisées

10.50€

L'ÉMERAUDE

Get 27 4cl, 2 boules menthe-chocolat, coulis chocolat, chantilly maison

COLONEL

Vodka 4cl, 2 boules sorbet citron

BAÏLA

Baileys 4cl, 2 boules café, chantilly maison

GLACES ET SORBETS

 **COUPE 1 BOULE** **3.00€**

 **COUPE 2 BOULES** **5.50€**

 **COUPE 3 BOULES** **7.50€**

LES EXTRA

Coulis: **1.00€**

Chocolat, caramel, fruits rouges,
Café

Chantilly Maison **1.00€**



LES PARFUMS

- VANILLE
- CHOCOLAT
- FRAISE
- CARAMEL
- CAFÉ
- MARRON
- TOURON
- ROUSQUILLE
- CRÈME BRÛLÉE
- PISTACHE
- MENTHE-CHOCOLAT
- COCO
- PASSION
- BANANE
- PISTACHE
- CERISE



L'Emeraude
Restaurant

*La Carte
des
Boissons*

LES APÉRITIFS

RICARD PASTIS	4cl	3.50€
SUZE BYRRH BANYULS	6cl	4.00€
MARTINI rouge ou blanc	12cl	4.70€
MUSCAT	10cl	4.50€
KIR Parfum au choix	12cl	4.00€
KIR ROYAL Parfum au choix	12cl	10.00€
LA SANGRIA DU CASTEL	20cl	4.00€
PICHET DE SANGRIA DU CASTEL	1l	19.00€
SPRITZ APEROL	25cl	8.00€
HUGO SPRITZ	25cl	9.00€
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse		
COUPE DE CHAMPAGNE	10cl	10.00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

OASIS	33cl	4.00€
COCA COCA ZERO	33cl	4.00€
FANTA ORANGE	25cl	4.00€
OASIS TROPICAL	25cl	4.00€
FUZETEA PÊCHE	25cl	3.80€
SCHWEPPES TONIC	25cl	4.00€
JUS DE FRUITS Parfum au choix	20cl	4.00€
SIROP À L'EAU Parfum au choix		2.50€
LIMONADE	25cl	4.00€
DIABOLO	25cl	4.50€

LES EAUX

PURE EAU D'AMÉLIE	75cl	4.00€
VITTEL	50cl	4.00€
VITTEL	1l	5.50€
PERRIER	33cl	4.00€
SAN PELLEGRINO	50cl	4.50€
SAN PELLEGRINO	1l	6.50€

LES BIÈRES PRESSIONS

PAULANER Munch-en 4.9°	25cl	4.50€	50cl	8.50€
PAULANER AMBRÉE Salvador 7.9°	25cl	5.50€	50cl	10.50€
PAULANER IPA Furstenberg 5.5°	25cl	4.50€	50cl	8.50€
PANACHÉ	25cl	4.00€	50cl	7.00€
MONACO	25cl	4.50€	50cl	7.50€
SUPPLÉMENT PICON				1.00€
SUPPLÉMENT SIROP				0.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES

GRANVIA 0%	33cl	4.50€
GRANVIA CITRON Blonde 2.1°	33cl	5.50€
PAIX DIEUX Blonde triple 10°	33cl	7.00€
XOT BLANCHE Blanche artisanale bio rivesaltes 4.5°	33cl	6.50€
XOT MANGO-FRAISE Blanche artisanale rivesaltes bio 4.5°	33cl	6.50€
XOT BRUNE Brune artisanale bio rivesaltes 4.5°	33cl	6.50€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ Espresso, déca, allongé	2.00€
NOISETTE	2.50€
CAFÉ DOUBLE	3.80€
GRAND-CRÈME CAPPUCCINO	4.00€
CAFÉ FRAPPÉ	4.00€
FRAPPUCCINO Café, lait, caramel, chantilly maison	5.50€
THÉ INFUSION Mariage frères	4.00€
Parfum au choix	
CHOCOLAT AU LAIT	4.00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4.00€
CAFÉ VIENNOIS	4.00€
CAFÉ ARROSÉ Rhum, whisky	6.00€
CAFÉ ARROSÉ Cognac, armagnac	8.00€
IRRISH COFFEE	11.00€

Les cocktails

LES CLASSIQUES

RHUM

TI PUNCH 15cl **8.00€**

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

PINA COLADA 25cl **10.00€**

Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, lait de coco

PLANTEUR 15cl **8.00€**

Rhum blanc, orange, grenadine

VODKA

PASSION 15cl **10.00€**

Vodka, sirop de vanille, passoa, jus fruit de la passion, citron vert, prosecco

MOSCOW MULE 25cl **9.00€**

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

SEX ON THE BEACH 25cl **9.50€**

Vodka, liqueur de pêche, jus ananas, jus cranberry

TEQUILA

MARGARITA 15cl **9.00€**

Téquila, triple sec, jus de citron, sel

MARGARITA FRAISE 15cl **9.50€**

Téquila, triple sec, jus de citron, jus de fraise, sel

GIN

GIN FIZZ 25cl **10.00€**

Gin, jus de citron, sirop de canne, limonade

LES CAÏPI

CAÏPIROSKA 15cl **9.00€**

Vodka, citron vert, cassonade

CAÏPIRINHA 15cl **9.00€**

Cachaça, citron vert, cassonade

SUPLÉMENT FRUIT **1.00€**

Mangue, passion, fraise

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE 25cl **9.00€**

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

MOJITO MIX 25cl **10.00€**

Fraise, mangue, coco ou passion

MOJITO TONIC 25cl **10.00€**

Gin, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

MOJITO ROYAL CHAMPAGNE 25cl **12.00€**

Rhum, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

MOJITO MIX ROYAL 25cl **13.00€**

Fraise, mangue, coco ou passion

LES SANS-ALCOOLS

VIRGIN MOJITO 25cl **7.00€**

Limonade, menthe fraîche, cassonade, citron vert.

VIRGIN PINA 25cl **7.00€**

Jus d'ananas, crème de coco.

VIRGIN FIZZ 25cl **8.00€**

Gin 0%, juste de citron, sucre de canne

VIRGIN TONIC 25cl **8.00€**

Gin 0%, tonic

VAÏANA 25cl **7.00€**

Ananas, passion, coco, citron vert



Les Alcools

LES GINS

BOMBAY SAPPHIRE	4cl	8.00€
HENDRICK'S Ecosse	4cl	8.00€
ETSU Japon	4cl	12.00€

LES WHISKYS

CLAN CAMPBELL	4cl	8.00€
JACK DANIEL'S Etats-Unis - Tennessee	4cl	8.00€
TOGOUCHI Japon	4cl	10.00€

LES RHUMS

HAVANA CLUB	4cl	8.00€
DON PAPA Philippines	4cl	10.00€
DIPLOMATICO Venezuela	4cl	10.00€
ARCANE Île Maurice	4cl	10.00€

LES VODKAS

ABSOLUT	4cl	8.00€
BELVEDÈRE Pologne	4cl	10.00€

LES TÉQUILAS

1800 REPOSADO BLANCHE Mexique	4cl	9.00€
1800 REPOSADO AMBRÉE Mexique	4cl	9.00€

Supplément Soda
2.00€

La Cave à Vin de l'Émeraude

VINS ROUGES

L'AUTHENTIQUE

Domaine Lafage - AOP Côtes du Roussillon, Carignan, Syrah, Grenache
Frais, intense, aux notes de fruits rouges

50cl **16.00€**

PLATJA

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, Grenache noir, Syrah 12.5°
Frais, équilibré, et fruité. Idéal pour apéritif, grillade, charcuterie, cuisine méditerranéenne

75cl **20.00€**

GRENACHE NOIR ABSOLU

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, 100% Grenache Noir - Cépage d'altitude -14.5°
Racé, franc, envoûtant. À déguster avec un pièce de viande grillée

75cl **24.00€**

LE PELUT AUTHENTIQUE

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, 100% Lledoner Pelut - Cépage d'altitude -13.5°
Affirmé et captivant. Il se déguste avec le bœuf, l'agneau ou encore un plateau de fromage

75cl **25.00€**

MOURVÈDRE SAUVAGE

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes 100% Mourvèdre - Cépage d'altitude
Croquant, énergique et séduisant.

75cl **26.00€**

MAS TALAÏA ZANSKAR

Maison Albera - AOP Côtes de Roussillon, Grenache Noir, Syrah, Carignan
Frais, profond et équilibré

75cl **31.00€**

EMOCIO N°3

Maison Albera - AOP Côtes du Roussillon, Grenache noir, Carignan, Syrah
Intense, captivant et envoûtant - 48 mois en cave - production exclusive de 4970 bouteilles

75cl **34.00€**

VINS ROSÉS

LE 20 CUBE DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah
Frais, léger, équilibré, fruité aux notes de fruits rouges, pêches et agrumes.

50cl **16.00€**

PLATJA

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, Grenache Noir, Lledoner Pelut
Frais, gourmand et désaltérant. Un vin de partage et convivialité.

75cl **20.00€**

ROSÉ DE CIMES

Maison Albera - AOP Côtes du Roussillon, Grenache Gris, Syrah - Cépage d'altitude
Minéral, tendre et élégant.

75cl **25.00€**

MAS TALAÏA CÉLESTE

Maison Albera - AOP Côtes du Roussillon, Grenache Noir, Syrah
Élégant et gourmand, fruité aux arômes de fraise, framboise et groseille avec une note minérale

75cl **31.00€**

LAFAGE GALICA

Domaine Lafage - AOP Côtes du Roussillon, Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah, Grenache Gris
Fruité, frais, aux arômes de cassis, citron et romarin frais.

75cl **35.00€**

VINS BLANCS

CENTENAIRE

Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes, Grenache Blanc et gris, Roussane
Minéral, floral, aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

50cl **16.00€**

PLATJA

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, Grenache Blanc, Chardonnay, Vermentino
Rond, frais, équilibré. Idéal pour l'apéritif, pour vos sushis, coquillages et poissons

75cl **20.00€**

CÉPAGE PROHIBÉ

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, 100% Vermentino - Cépage d'altitude
Étonnant, palpitant et lumineux

75cl **24.00€**

CHARDONNAY DES MONTAGNES

Maison Albera - IGP Côtes Catalanes, 100% Chardonnay - Cépage d'altitude
Exotique, frais et harmonieux - À déguster à l'apéritif ou avec un plat asiatique

75cl **25.00€**

LA FABULEUSE

Domaine Lafage - Vin de France, Muscat d'Alexandrie, Rolle, Viognier, Grenache Blanc
Vif, frais, acidulé et fruité aux arômes de pomme Granny. Idéal pour un tartare de poisson, sushis.

75cl **26.00€**

MAS TALAÏA LA DONA

Maison Albera - AOP Côtes du Roussillon, Grenache Blanc, Grenache Gris
Minéral, pur. Idéal pour accompagner les poissons.

75cl **33.00€**

LES BULLES

CHARDONNAY BRUT BLANC DE BANCS

Maison Albera - Vin Mousseux, 100% Chardonnay

75cl **27.00€**

CHAMPAGNE MARIA SARA -M- BRUT

Maison Charpentier - AOC Champagne, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir

75cl **49.00€**

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

Maison Veuve Clicquot Ponsardin - AOC Champagne, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir

75cl **90.00€**

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Maison Ruinart - AOC Champagne, 100% Chardonnay

75cl **150.00€**

À L'ARDOISE

VIN DU MOMENT Bouteille 75 cl

DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION

VIN AU VERRE

12cl **4.00€**

VIN AU VERRE SUPÉRIEUR

12cl **6.00€**

Une Escapade Inoubliable

SCAN TO TRANSLATE
THE MENU



ESCANEE PARA
TRADUCIR EL MENÚ



ESCANEGEU PER
TRADUIR EL MENÚ



Toute l'équipe de l'Émeraude vous remercie sincèrement de votre visite.

**PARENTHÈSE ENCHANTÉE, ENTRE SAVEURS
LOCALES ET DOUCEUR DE VIVRE.**

PROLONGEZ LA MAGIE AU CASTEL

Nous avons été ravis de vous accueillir et espérons que ce moment aura su ravir vos sens. Dialogue passionné entre nature et sérénité, le voyage ne s'arrête pas ici...

Découvrez les chambres, studios et appartements de caractère de notre partenaire de prestige, l'Hôtel Castel Émeraude dirigé par Jean-Christophe, pour une escale au charme intemporel au bord de la rivière.



Nous vous souhaitons un agréable moment.
Nous avons le plaisir de vous accueillir 7 jours sur 7, midi et soir.
Au plaisir de vous revoir bientôt au Restaurant l'Émeraude.

Le Platane Bicentenaire

Au cœur de notre parc, un géant veille sur le Castel Émeraude.

Planté aux alentours de 1752, sous le règne de Louis XV, ce platane est bien plus qu'un arbre : il est le gardien de notre histoire. Témoin de la naissance de la Villa Rosine en 1922, il a puisé sa force dans les rives du Tech pour traverser les siècles et résister aux colères du fleuve.

Aujourd'hui, ses branches séculaires vous offrent une ombre protectrice et une sérénité hors du temps. C'est sous son regard bienveillant que nous avons le plaisir de vous accueillir, pour un moment de partage et de gourmandise.

**BIENVENUE À
NOTRE TABLE,
LÀ OÙ
L'HISTOIRE
S'INVITE À VOTRE
REPAS.**



L'Émeraude
Restaurant 

OUVERT TOUS LES JOURS
7JOURS/7

À PARTIR DE 11H

@emeraude.restaurant

Rue de la corniche
Arles-sur-tech / Amélie-les-bains