

L'Émeraude
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 entre art culinaire et 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



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 charcuteries et fromages.	
GUACAMOLE MAISON  	12.00€
Avocat, oignon, tomates, épices mexicaines, citron vert, nachos maison.	
LE PETIT CAMEMBERT RÔTI  	18.00€
Camembert rôti 120g, jambon serrano, mouillettes de pain croustillant, salade.	

Les Entrées

TATAKI DE THON   	15.00€
Graines de sésame, mesclun, grenade, noix de cajou.	
INVOLTINI (4 PIÈCES)   	13.00€
4 nems de gambas sur un lit de légumes Thaï.	
FOIE GRAS POÊLÉ   	17.00€
Escalope de foie gras poêlée, roquette, tartare de tomates, réduction de balsamique, pesto.	
ŒUF COCOTTE   	11.00€
Œuf, crème de parmesan, lardons de speck (jambon italien), croûtons dorés, salade.	
VELOUTÉ DU MOMENT	10.00€
Velouté de saison préparé par notre Chef. (N'hésitez pas à demander les allergènes à notre équipe)	

													
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

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

Les Plats

TRILOGIE DE THON



Thon sous trois formes : en tataki, en tartare, en pavé braisé sur pierre du Tech.
Accompagné de riz Thaï.

23.00€

LE FILET DE SANDRE SAISI SUR PEAU



Filet de sandre saisi sur peau, infusion à la citronnelle,
Accompagné de semoule safranée crémeuse.

24.00€

TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS



Bœuf charolais haché couteau 180g, câpres, cornichons, oignons, moutarde,
sauce Worcester, jaune d'œuf, **accompagné de frites maison.**

23.00€

TOURNEDOS DE BŒUF FRANÇAIS



200g, sauce à la truffe, **accompagné d'une poêlée de champignons frais.**

30.00€

GYOSAS DE POULET



Ravioles de poulet sur un lit de légumes Thaï, marinade de soja, jeunes pousses.

15.00€

GYOSAS VÉGÉTARIENS



Ravioles de légumes sur un lit de légumes Thaï, marinade de soja, jeunes pousses.

15.00€

I CONCHIGLIE DI BRONTE



Pâtes conchiglie, mozzarella stracciatella, gambas saisies, éclats de pistache, pesto.

24.00€

Frites maison



Assiette

5.00€

Bol

3.00€

Poêlée de légumes Thaï



(Carotte, Cébette, Choux, Haricot mungot, Poivron)

Assiette

5.00€

Bol

3.00€

Mesclun asiatique



Assiette

4.00€

Bol

3.00€

Les Burgers

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison

LE RÖSTI RACLETTE



Râpé de pommes de terre (en guise de pain), fromage à raclette, steak haché (180g),
salade, tomates.

20.00€

LE POULET CRISPY



Buns feuilleté, poulet crispy, salade, tomates, cornichons, tomme catalane.

16.00€

L'ART DU SUSHI

Procédez au voyage avec notre sélection exclusive de
Sushis d'exception «Umami»,
à découvrir dans les 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 GERSOISE

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'arrivée du matin et des trésors du marché local.

Nos Formules

L'ÉPHÉMÈRE DU JOUR

Du lundi au vendredi
uniquement le midi,
hors jours fériés

ENTRÉE
PLAT
ET
DESSERT

19.90€

Le P'tit Émeraude

-10 ans

DIABOLO

POULET CRISPY &
FRITES
OU
CROQUETTES DE
POISSON & FRITES

1 BOULE DE GLACE

9.50€

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
DÉJEUNER

47.90€ par
personne

FORMULES VALABLES POUR UN SÉJOUR DE
8 JOURS MINIMUM ET SUR L'INTÉGRALITÉ DE
CELUI-CI. MENU UNIQUE ÉTABLI PAR AVANCE,
SANS CHOIX NI MODIFICATION POSSIBLE.

L'ART DU SUSHI AU CASTEL

L'Umami, cette cinquième saveur entre douceur et profondeur, s'exprime ici avec une précision millimétrée. Chaque création est un dialogue entre fraîcheur et l'équilibre parfait de la gastronomie nippone.

NIGIRI

THON
SAUMON
BŒUF CHAROLAIS

L'unité **2.50€**
(1 sauce incluse)

MAKI

CREVETTE / AVOCAT
THON / AVOCAT
CONCOMBRE / FROMAGE FRAIS

4 pièces **4.50€**
(1 sauce incluse)

ROLL SIGNATURE

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

3 pièces **7.00€**
(1 sauce incluse)

URAMAKI

URAMAKI SAUMON
Saumon, avocat, concombre, carotte, fromage frais,
graines de sésame.

4 pièces **8.00€**
(1 sauce incluse)

URAMAKI BŒUF

Bœuf, avocat, concombre, carotte, fromage frais, sauce
teriyaki.

TATAKI NIKKEI

TATAKI DE BŒUF

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

PLATS CHAUDS

INVOLTINI

Nems de gambas, légumes Thaï

13.00€

GYOSAS DE POULET

Ravioles de poulet, légumes Thaï

15.00€

GYOSAS VÉGÉTARIENS

Ravioles de légumes, légumes Thaï,

15.00€

LES EXTRAS

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€**

LE PLATEAU DU CHEF

20.00€

12 pièces

2 NIGIRI THON
2 NIGIRI SAUMON
4 URAMAKI SAUMON
3 CALIFORNIAN ROLL POULET
1 TATAKI DE THON

INCLUS: 1 sauce soja salé, 1 sauce soja sucrée,
wasabi, gingembre et salade

LES POKÉS BOWLS

14.00€

(1 sauce incluse)

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

POKÉ SAUMON

Tartare de saumon mariné au ponzu, herbes, riz sushi,
radis, concombre, courgette, avocat, fève edamame,
tomate cerise

LE CHIRASHI

15.00€

(1 sauce incluse)

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

Pizzeria Augusto

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

Les pizzas artisanales Augusto (sélectionnées par nos soins et agrémentées dans notre cuisine) vous sont proposées en **service continu toute la journée**.

LES INCONTOURNABLES

LA MARGHERITA

10.00€

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

LA 4 FROMAGES

13.50€

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

LA DIAVOLA

16.00€

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

LA GALINETTE

16.00€

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, poulet, 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

20.00€

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

LES PIZZAS ARTISANALES

SERVICE CONTINU

Disponible toute la journée

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

Une sélection exclusive proposée par l'Emeraude.

Augusto

BIEN PLUS QU'UNE PIZZA



Douceur et Pause Gourmande

à toute Heure

BANOFFEE	    	8.00€
Banane, crème de banane, caramel au beurre salé, biscuit sablé, crème fouettée.		
PROFITEROLES	  	8.50€
Choux crème sucrée chocolat noisette, nappé d'une sauce chocolat chaud, chantilly maison.		
RIZ AU LAIT FAÇON 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 DANS LES BOIS	  	8.50€
Brioche caramélisée accompagnée de crème fouettée, de fruits des bois, coulis de fruits rouges.		
FROMAGES À LA COUPE		8.50€
Assortiment de fromages selon arrivage.		
LE GOURMAND CATALAN	   	10.50€
Café ou thé servi avec des spécialités catalanes : somptueux, rousquille et crème catalane.		
GAUFRE LIÉGEOISE SUCRE OU NATURE	  	5.00€
GAUFRE LIÉGEOISE NUTELLA	   	5.50€
GAUFRE LIÉGEOISE CRÈME DE MARRON	   	5.50€
GAUFRE LIÉGEOISE Caramel Beurre Salé	   	5.50€
GAUFRE BANANE NUTELLA	   	6.50€
GAUFRE LIÉGEOISE GOURMANDE	   	9.50€
Gaufre nutella ou caramel, 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 café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly maison.

CARAMEL LIÉGEOIS

2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, 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.

DAME BLANCHE

3 Boules vanille, meringue, coulis chocolat, 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€

Coulis:

Chocolat, caramel, fruits rouges, Café.

Chantilly Maison

1.00€

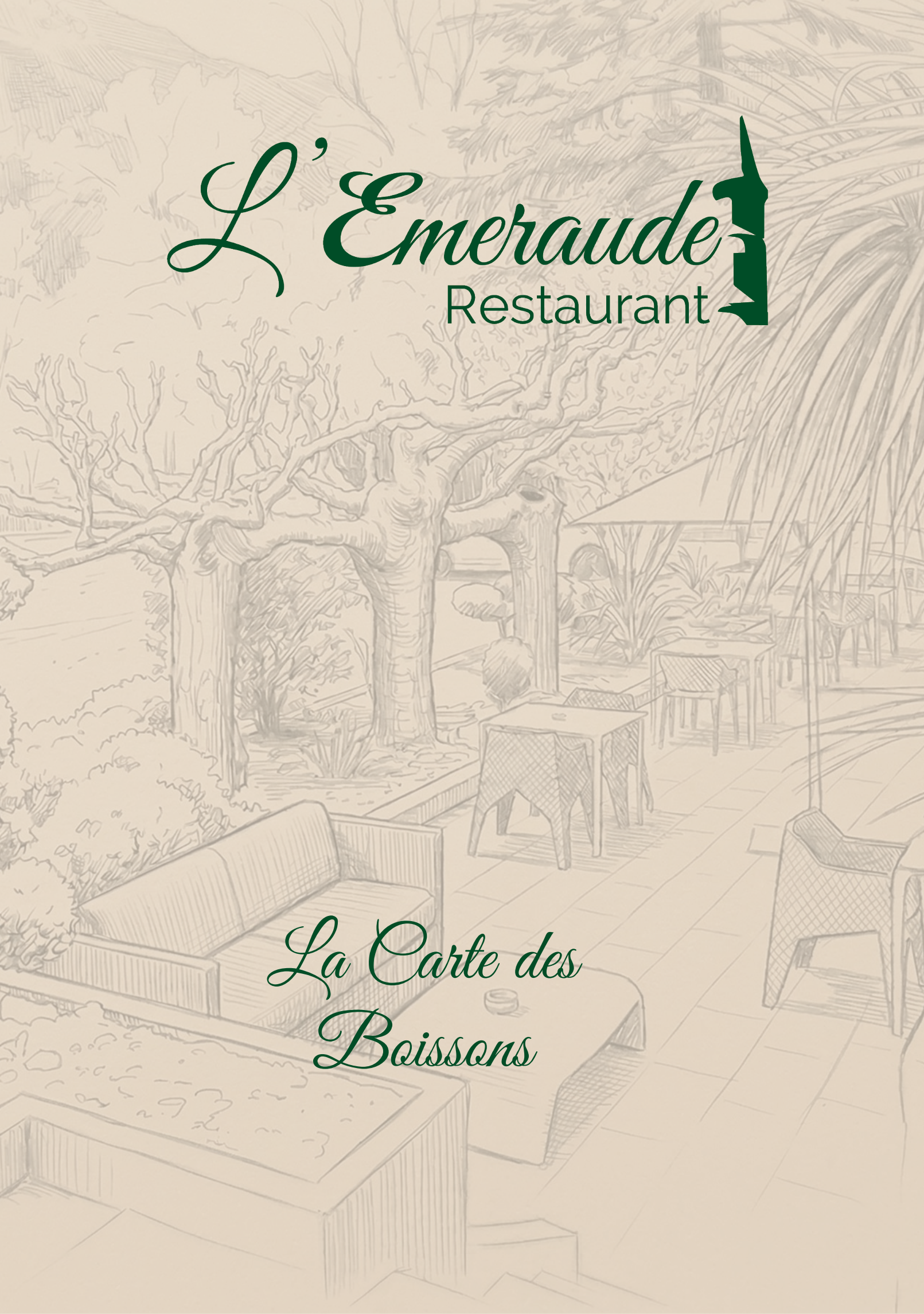
1.00€



LES PARFUMS

- VANILLE
- CHOCOLAT
- FRAISE
- CARAMEL
- CAFÉ
- MARRON
- TOURON
- ROUSQUILLE
- CRÈME CATALANE

- PISTACHE
- MENTHE-CHOCOLAT
- COCO
- PASSION
- BANANE
- CITRON
- CERISE
- NOUGAT
- RHUM RAISIN



L'Émeraude

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	4.50€
KIR ROYAL Parfum au choix	12cl	10.00€
LA SANGRIA DU CASTEL	20cl	4.50€
PICHET DE SANGRIA DU CASTEL	1l	19.00€
AMERICANO Martini rouge, Campari, eau gazeuse.	15cl	9.00€
COUPE DE CHAMPAGNE	10cl	10.00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA COCA ZERO	33cl	4.00€
FANTA ORANGE	25cl	4.00€
OASIS TROPICAL	25cl	4.00€
FUZETEA PÊCHE	25cl	3.80€
SCHWEPPE TONIC	25cl	4.00€
SCHWEPPE AGRUMES	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	2.00€
PURE EAU D'AMÉLIE GAZEUSE	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€
BIÈRE DU MOMENT	25cl	5.50€	50cl	10.50€
PANACHÉ	25cl	4.00€	50cl	7.00€
MONACO	25cl	4.50€	50cl	7.50€
CLARA	25cl	4.50€	50cl	7.50€
SUPPLÉMENT PICON				1.00€
SUPPLÉMENT SIROP				0.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES

GRANVIA 0°	33cl	4.50€
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 Expresso, déca, allongé	2.00€
NOISETTE	2.50€
CAFÉ DOUBLE	4.00€
GRAND-CRÈME CAPPUCCINO	4.00€
CAFÉ FRAPPÉ	5.00€
FRAPPUCCINO Café, lait, caramel, chantilly maison	5.50€
THÉ INFUSION Parfum au choix	4.00€
CHOCOLAT AU LAIT	4.00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4.00€
CAFÉ VIENNOIS	6.00€
CAFÉ ARROSÉ Rhum, whisky	8.00€
CAFÉ ARROSÉ Cognac, armagnac	11.00€
IRISH COFFEE	

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.

LE CUBA LIBRE 20cl **10.00€**
Rhum brun, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, coca.

VODKA

PASSION 15cl **10.00€**
Vodka, sirop de vanille, passoa, fruit de la passion, citron vert, prosecco.

ESPRESSO MARTINI 25cl **9.50€**
Vodka, café expresso, Baileys, Kahlúa.

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.

SUPPLÉMENT FRUIT **1.00€**
Mangue, passion, fraise.

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE 25cl **9.00€**
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne.

MOJITO ROYAL CHAMPAGNE 25cl **12.00€**
Rhum, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne.

SUPPLÉMENT FRUIT **1.00€**
Mangue, passion, fraise.

LES MULES

MOSCOW MULE 25cl **9.00€**
Vodka, ginger beer, citron vert.

LONDON MULE 25cl **9.00€**
Gin, ginger beer, citron vert.

JAMAÏCAN MULE 25cl **9.00€**
Rhum brun, ginger beer, citron vert.

LE BAR À SPRITZ

L'INCONTOURNABLE APÉRITIF ITALIEN,
DÉCLINÉ SELON VOS ENVIES.

APEROL SPRITZ 20cl **9.00€**
Aperol, Prosecco, eau gazeuse.

CAMPARI SPRITZ 20cl **9.00€**
Campari, Prosecco, eau gazeuse.

SARTI SPRITZ 20cl **9.00€**
Sarti Rosa, Prosecco, eau gazeuse.

HUGO SPRITZ 20cl **9.00€**
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse.

LIMONCELLO SPRITZ 20cl **9.00€**
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse.

MANDARINO SPRITZ 20cl **9.00€**
Liqueur de mandarine, Prosecco, eau gazeuse.

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%, jus de citron, sucre de canne.

VIRGIN TONIC 25cl **8.00€**
Gin 0%, tonic.

VAÏANA 25cl **7.00€**
Ananas, passion, coco, citron vert.

Les Alcaols

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

VIN 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, énergétique et séduisant.

75cl **26.00€**

ALES NEGRES

Domaine Terra Remota- culture biologique - D.O. Catalunya Grenache noir,
Fruité et gourmand, souple et équilibré. Parfait avec les viandes grillées, les planches de charcuterie..

75cl **28.00€**

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 DES CIMES

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

75cl **25.00€**

ALES ROSES

Domaine Terra Remota- culture biologique - D.O. Catalunya Grenache noir,
Frais et aérien, aux notes de fruits rouges S'accorde avec les grillades, les poissons, à partager à l'apéritif.

75cl **28.00€**

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, Roussanne
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€**

ALES BLANQUES

Domaine Terra Remota- culture biologique - D.O. Cataluña, Grenache blanc,
Frais, délicat et équilibré, Idéal à l'apéritif, avec les poissons, les fruits de mer ou les salades fraîches.

75cl **28.00€**

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

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.
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



[@emeraude.restaurant](https://www.instagram.com/emeraude.restaurant)

Rue de la corniche
Arles-sur-Tech / Amélie-les-Bains