

# Exposition

Le restaurant et son équipe ont le privilège de pouvoir accueillir en ses murs un duo artistique avant-gardiste et interactif, Frédéric Durieu et Nathalie Erin. Vous vous trouvez actuellement dans un lieu unique en France.

Un restaurant tournant Panoramique à 360°, un perpétuel mouvement des sens est donc mis en œuvre pour vous faire vivre un moment exceptionnel.

Durant votre passage dans notre lieu, vos cinq sens vont être mis en éveil : le goût, l'odorat, l'ouïe, le toucher, la vue. En effet le mouvement qui vous permet actuellement de découvrir notre panorama extérieur n'est pas le seul mouvement que vous pourrez vivre dans notre établissement.

Grâce au travail de Frédéric et Nathalie, vous allez, le temps d'un repas basculer dans une nouvelle ère de l'art en mouvement visuel et sonore. Des œuvres exceptionnelles interactives pour tous les âges.

---

## Comment ça marche ?

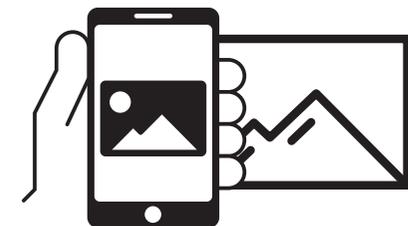
---



1. Téléchargez l'application Artitive sur AppStore ou PlayStore



2. Cherchez les œuvres marquées de l'icône Artitive



3. Tenez votre téléphone devant l'œuvre !

# *Le Phare de La Méditerranée, un ancien château d'eau ?*

**Restaurant 360° panoramique. Une cuisine raffinée de qualité pour un cadre exceptionnel.**

Pendant longtemps, le point culminant de Palavas a été le château d'eau. Ce château d'eau en forme de 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 XIX<sup>e</sup> siècle, reconverte en porte réservoir d'eau. Il était promis 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 permettant aux visiteurs de découvrir une vue imprenable sur Palavas-les-Flots et ses alentours.

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 40<sup>e</sup> restaurant panoramique tournant au monde.



# Nos Cocktails

## Les Avec...

<b>Le Bacardi Mojito</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, sucre de canne .....	12,50 €
<b>Le Mojito de Papa</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, Rhum Don Papa, Perrier, sucre de Canne .....	13,50 €
<b>Le Mojito Framboise</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, framboises .....	13,50 €
<b>Le Apple Mojito</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, whisky Jack Daniel's Apple, Perrier, sucre de canne .....	12,50 €
<b>Le Saint Germain Spritz</b> - 30 cl : Liqueur St Germain au sureau et litchi, Prosecco, Champagne, sucre de canne .....	12,50 €
<b>Le Martini Fiero Spritz</b> - 30 cl : Martini Fiero, orange épicée, vin blanc, Prosecco, sucre de canne .....	10,50 €
<b>Le Phare'night</b> - 30 cl : Martini Blanc, crème de pêche, jus d'ananas .....	12,50 €
<b>Le Cuba Libre</b> - 30 cl : Citron vert, cassonade, Rhum Bacardi Carta Oro, Coca .....	11,50 €

## Les Sans...

<b>Le Virgin Mojito</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, sirop de Rhum Monin, Perrier, sucre de Canne .....	9,00 €
<b>Le Virgin Framboise</b> - 30 cl : Citron vert, menthe, sirop de Rhum Monin, Perrier, framboises .....	10,00 €
<b>Le Virgin Spritz</b> - 30 cl : Sirop d'orange Spritz, Perrier, écorces d'orange .....	9,50 €
<b>Le Vitaminé</b> - 30 cl : Jus de Pomme, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de kiwi, sirop de framboise .....	9,00 €

## Les Apéritifs

Ricard/Pastis - 2cl .....	3,90 €
Martini - 6cl .....	6,00 €
Muscat de Mireval - 10 cl .....	5,50 €
Kir Maison - 10 cl .....	5,50 €
Kir Royal - 11 cl .....	12,50 €
Suze - 6 cl .....	5,50 €
Porto Tawny - 10 cl .....	5,90 €

## Nos Bières bouteilles

Bières de région : Bières de L'Aubrac - 33 cl .....	5,90 €
<i>Blonde, Blanche ou Ambrée</i>	
Heineken - 33 cl .....	5,60 €
Desperados - 33 cl .....	5,60 €
Affligem - 33 cl .....	5,60 €
Pelforth Brune - 33 cl .....	5,90 €

## Les Eaux

<b>Vittel</b> - 50 cl .....	50 cl : 3,90 €	1 L : 5,90 €
San Pellegrino - 50 cl .....	50 cl : 3,90 €	1 L : 5,90 €
Chateldon - 75 cl .....	8,80 €	

## Les Softs

<b>Coca-Cola</b> - 33 cl .....	3,90 €
Coca Zero - 33 cl .....	3,90 €
Schweppes Tonic - 33 cl .....	3,90 €
Schweppes Agrum' - 33 cl .....	3,90 €
Limonade - 25 cl .....	3,70 €
Sirop - 30 cl .....	2,80 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, PAC, kiwi, orgeat</i>	
Perrier - 33 cl .....	3,90 €
Orangina - 33 cl .....	3,90 €
FuzeTea pêche intense - 25 cl .....	3,90 €
FuzeTea Menthe/Citron vert - 25 cl .....	3,90 €
Tropico Tropical - 25 cl .....	3,90 €
Diabolo - 33 cl .....	4,50 €
Jus de Fruit Granini - 25 cl .....	3,50 €
<i>Orange, Ananas..</i>	
Jus de Fruit de Région - 25 cl .....	4,20 €
<i>Pomme, raisin, poire, tomate, pêche/abricot, fraise</i>	
Red Bull - 25 cl .....	5,00 €

# Nos Entrées



Le Tartare de thon aux saveurs d'Asie ..... 21,00 €

Cylindre de foie gras Maison, poudre de Zézette de Sète ..... 23,00 €

*Avec son confit de Muscat de Frontignan et sa brioche façon pain perdu*

Cappuccino de concombre / Avocat et son espuma façon guacamole ..... 17,00 €

Salade de Cabécou pané, magret fumé et sa vinaigrette au miel ..... 17,00 €

Ceviche crabe, crevettes, saumon fumé, marinés à l'huile d'olive et citron vert ..... 21,00 €

# Nos Poissons



Parillada de la mer ..... 41,00 €  
*Assortiments de poissons frais selon arrivage*

Risotto de gambas et St-Jacques ..... 34,00 €

L'authentique Rouille Palavasiennne ..... 27,00 €  
*Seiche, lard, vin blanc, ail, oignons, tomates, pommes de terre, crabe vert et piment d'Espelette*

Filet de Turbot et sa réduction béarnaise ..... 28,00 €

# Nos Viandes



Magret de canard du Sud-Ouest ..... 26,00 €  
*& sa sauce au miel de châtaignier des Ruchers de l'Estagnol*

Carré d'agneau et son jus à la moutarde au moût de raisin ..... 29,00 €

Filet de bœuf français et sa sauce au foie gras ..... 34,00 €

Côte de bœuf accompagnée de son beurre maître d'hôtel (env. 900 g) ..... 54,00 €

# Nos Desserts



Salade de fruits frais selon saison .....	12,00 €
Moelleux au chocolat à la poudre de noisette et sa tuile Carambar .....	11,00 €
Crème brûlée saveur du moment .....	11,00 €
Délice de fraises à la Zézette de Sète .....	12,00 €
Profiteroles Maison façon Phare .....	13,00 €
Déclinaison de gourmandises .....	12,50 €
Moissac des Cévennes entier .....	12,50 €

# Menu "Vertige des Sens" 57 €

## Entrées



Ceviche crabe, crevettes, saumon fumé, marinés à l'huile d'olive  
et citron vert

OU

Cylindre de foie gras Maison, poudre de Zézette de Sète  
avec son confit de Muscat de Frontignan et sa brioche façon pain perdu

## Plats



Risotto de gambas et St-Jacques

OU

Filet de bœuf français et sa sauce au foie gras

## Desserts



Déclinaison de gourmandises

OU

Profiteroles Maison façon Phare

OU

Crème brûlée saveur du moment

# Menu "Tour d'horizon" 42 €

## Entrées



Cappuccino de concombre / Avocat et son espuma façon guacamole

OU

Salade de Cabécou pané, magret fumé et sa vinaigrette au miel

OU

Le Tartare de thon aux saveurs d'Asie

## Plats



L'authentique Rouille Palavasiennne

OU

Filet de Turbot et sa réduction béarnaise

OU

Magret de canard du Sud-Ouest et sa sauce au miel de châtaignier des Ruchers de l'Estagnol

OU

Carré d'agneau et son jus à la moutarde au moût de raisin

## Desserts



Moelleux au chocolat à la poudre de noisette et sa tuile Carambar

OU

Délice de fraises à la Zézette de Sète

OU

Moissac des Cévennes entier

*Toute l'équipe vous souhaite  
de passer un agréable moment  
parmi nous !*

*Le Phare*

1 Place de la Méditerranée  
34250 PALAVAS-LES-FLOTS

04 67 68 61 16