

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.

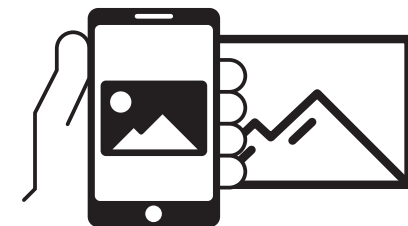
Comment ça marche ?



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^e 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^e restaurant panoramique tournant au monde.



Nos Cocktails

Les Avec...

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

Les Sans...

Le Virgin Mojito - 30 cl : Citron vert, menthe, cassonade, sirop de Rhum Monin, Perrier, sucre de Canne	9,00 €
Le Virgin Framboise - 30 cl : Citron vert, menthe, sirop de Rhum Monin, Perrier, framboises	10,00 €
Le Virgin Spritz - 30 cl : Sirop d'orange Spritz, Perrier, écorces d'orange	9,50 €
Le Vitaminé - 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

Vittel - 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

Coca-Cola - 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