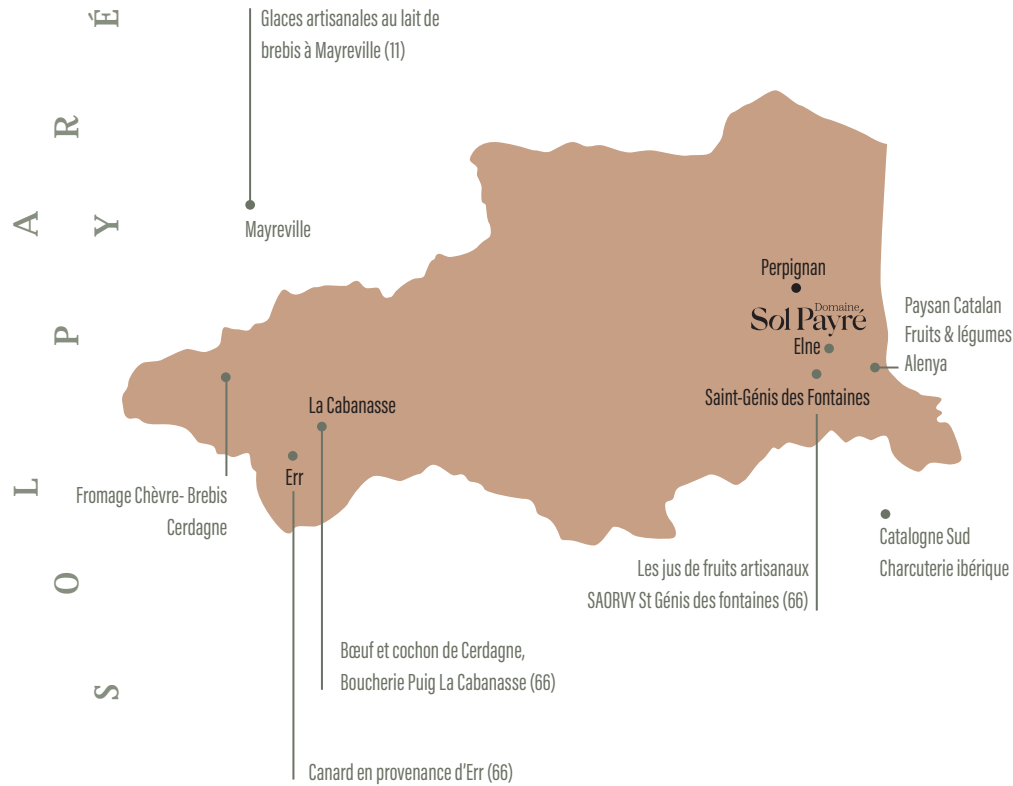


# NOS PRODUCTEURS D'ICI



Domaine Familial ouvert aux dégustations et visites toute l'année  
Route de Saint-Martin 66200 Elne  
0468221797 • www.sol-payre.com



## Domaine Sol Payré

- MENU SAISON 2021 -

Domaine familial en Roussillon où  
5 générations de Vignerons  
se succèdent depuis  
Gustave Payré en 1913.

Notre démarche est aujourd'hui  
de vous faire découvrir nos vins  
face à nos emblématiques Albères,  
autour de fabuleux producteurs  
locaux (fruits et légumes, éleveurs,  
boucher, fromager, glaciers,  
jus de fruits et bières).

Notre terroir est notre priorité, nous  
sommes en conversion bio depuis  
2018.



LES PLANCHES

- Jambon ibérique Cebo del Campo - 12€
- Charcuterie de Cerdagne - 14€
- Manchego et pâte de coing - 8€
- Pain Cristal et Tomate - 3€

TAPAS

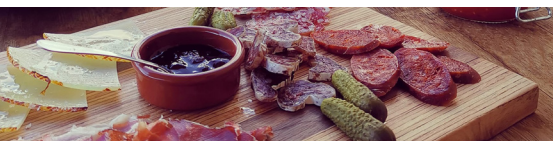
- Tortilla Nature ou chorizo (+1.5€) - 6€
- Patatas Bravas - 4.5€
- Croquettes Jambon (par 4) - 7€
- Anchois - 8€
- Assortiment Tapas - 20€

FROMAGES

- Assiette de Fromages - 8€
- Camembert rôti - 12€

MENU ENFANT

- Plat du moment et dessert au choix - 12€



ENTRÉES

- Tomate Burrata (Bleu Blanc Coeur) et glace basilic - 13€
- Cargolade - 13€
- Salade du chef - 16€

GRILLADES

- Côtes de Bœuf pour 2p - 59€
- Magret de Canard - 23€
- Brochettes du jour - 19€
- Parillade Catalane - 19€
- Accompagnées de légumes à la plancha et frites maison*
- Viande origine Cerdagne*

DESSERTS

- Moelleux Choco 10min - 6€
- Salade de fruits - 6€
- Mel i Mato - 6€
- Dessert du moment - 6€
- Coupe Muscat - 8€
- Glaces artisanales au lait de brebis de Mayreville (11)  
1B - 3€, 2B - 5,5€, 3B - 7,5€
- Supp chantilly/coulis - 1€

Informations sur les allergènes sont à votre disposition à la caisse - Prix Nets

BOISSONS

- En l'honneur de Gustave & Maurice - *Apéritif maison* - 6€
- Jus de raisin du Domaine - *100% Muscat d'Alexandrie*  
☞ 2,5€ ☞ 8€
- Les jus de fruits artisanaux SAORVY St Génis des fontaines (66) - 25 cl - *Pomme- Clémentine - Fraises* - 5€
- Champagne - 38€
- Cap d'Ona Bières artisanales Argeles sur Mer (66) -25cl  
*Blonde, Ambré, Aux fruits de Saison* - 6€
- Whisky Alsacien - *avec finition dans nos fûts de chêne de Rivesaltes* - 8€

BLANC

- Ivresse des Sens 2020 - *Viognier & Roussanne*  
☞ 3,5€ ☞ 12€
- Albae 2020 - *Grenache Gris & Blanc, Macabeu*  
☞ 4€ ☞ 14€

ROSÉ

- Rosae 2020 - *Grenache & Mourvèdre*  
☞ 3,5€ ☞ 12€

VINS DOUX NATURELS

- Muscat de Rivesaltes 2020 - *Muscat d'Alexandrie, Muscat Petit Grains*  
☞ 4€ ☞ 14€
- Rivesaltes Grenat 2017 - *100 % Grenache Noir*  
☞ 4€ ☞ 14€
- Rivesaltes Hors d'Age 2005-2007 - *100 % Grenache Noir*  
☞ 7€ ☞ 26€

Verre 12 cl, Bouteille 75cl, et Magnum 150cl

- Rhum - 8€
- Get 27 - 8€
- San Pellegrino 1L - 5€
- Vittel 1L - 5€
- Café - 1,5€
- Thé - 2€

FORMULES

- Formule 3 verres de vin - 10€ /p
- Formule cocktail maison + 3 verres - 15€ /p

ROUGE

- **Terroir des Aspres** -
- Ivresse des Sens 2019 - *Syrah, Grenache, Carignan*  
☞ 3,5€ ☞ 12€ M 25€
- Imo Pectore 2018 - *Mourvèdre, Syrah, Grenache*  
☞ 4€ ☞ 17,5€ M 35€
- Scelerata 2018 - *Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan*  
☞ 4,5€ ☞ 21€ M 42€
- **Terroir de l'Agly** -
- Vertigo 2018 - *100% Grenache*  
☞ 4€ ☞ 15,5€
- Memento 2018 - *100% Carignan*  
☞ 4€ ☞ 17€
- Trilogia 2018 - *Syrah, Carignan, Grenache*  
☞ 4,5€ ☞ 21€
- Ater 2018 - *Syrah, Grenache*  
☞ 6,5€ ☞ 32€