

*"Il y a plus de philosophie
dans une bouteille de vin
que dans tous les livres."*

Louis Pasteur

04 68 88 03 12

Plage des Elmes

Réserveation : www.leselmes.com

*Découvrez nos vins d'ici et d'ailleurs sélectionnés rigoureusement, fidèles à
une philosophie d'artisans, respectant le terroir et les Hommes...*

Pour l'apéritif

HÔTEL

Depuis 1964,
la méditerranée nous inspire

@ leselmes_hotelspa

BIEN-ÊTRE

Spa Phytomer

ACCÈS SPA
BALNÉO
SOINS ET MASSAGES
BOUTIQUE

RESTAURANTS

La Littorine - Table Méditerranéenne

Le Casot - Paillote chic

@ lalittorine

LA PLAGE

La Côte Vermeille

TRANSATS
BATEAU
PADDLE BOARDS
JEUX DE PLAGE

Les jus de fruits artisanaux «SIBIO» *20cl*

<i>Jus de Raisin rouge (Raisins rouge de Nyls)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Jus de Tomate (Tomates d'Illes-dur-Têt)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Jus de Raisin blanc Bio(Raisins blancs de Nyls)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Jus de Pomme (Pommes d'Ille-sur-Têt)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Nectar de Pêche blanche (Pêches blanches de Thuir)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Nectar de Poire (Poires de Bouleternère)</i>	<i>6.50€</i>
<i>Nectar de Fraise (Fraises des Pyrénées-Orientales)</i>	<i>7.00€</i>
<i>Jus de Pomme Framboise (Pommes d'Ille-sur-Têt, Framboises des Pyrénées-Oriental</i>	<i>7.00€</i>
<i>Citronnade (Citrons jaunes BIO de Valencia)</i>	<i>6€50</i>
<i>Jus de Pomme Gingembre (Pommes d'Ille-sur-Têt)</i>	<i>6€50</i>
<i>Jus de Pomme Kiwi (Pommes d'Ille-sur-Têt , Kiwi de Bouleternère)</i>	<i>6€50</i>

Les Softs *25cl*

<i>Coca-Cola</i>	<i>5.00€</i>
<i>Orangina</i>	<i>5.00€</i>
<i>Ice-Tea</i>	<i>5.00€</i>
<i>Schweppes</i>	<i>5.00€</i>
<i>Bitter San Pelegrino</i>	<i>6.00€</i>
<i>Limonade (Limonette Milles)</i>	<i>4.00€</i>
<i>Sirop Monin (menthe - fraises - grenadine - pêche - citron)</i>	<i>4.50€</i>

Les Houblons

<i>Mil. Lenari (pression) 25cl</i>	<i>5.00€</i>
<i>Mil. Lenari Blanche 33cl</i>	<i>7.00€</i>
<i>Mil. Lenari Citron Combava 33cl</i>	<i>7.00€</i>
<i>Mil. Lenari Ambrée 33cl</i>	<i>6.50€</i>
<i>Damm Inedit, Cuvée Spéciale 33cl</i>	<i>6.50€</i>
<i>Corona Extra</i>	<i>7.00€</i>
<i>Heineken sans alcool</i>	<i>6.50€</i>

Les Eaux

<i>Purezza plate - gazeuse 75cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Sémillante gazeuse/plate 33cl</i>	<i>5.00€</i>

Les Apéritifs

Vermouth Vermeil	4cl	7.00€
Martini (rouge, blanc, dry)		6.00€
Campari		6.00€
Ricard		5.00€
Pastis Vermeil		5.00€
Suze		6.00€
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)		7.00€

Les Whiskys

Le Japon, Togouchi 12 ans d'âge	4cl	17.00€
Le Japon, Togouchi Premium		16.00€
L'Ecosse, Ballantine's		8.00€
L'Ecosse, Islay Mist		12.00€
l'Ecosse, Loch Lomond Bourbon		10.00€
Le Whisky Vermeil		12.00€
L'ecosse, Islay Single Malt, 10 ans d'âge		13.00€

Les Gin-Tonic

Bombay Saphir (lime, tonic)		14.00€
Gin mare (romarin, Mediterranean tonic water)		15.00€
Gin Vermeil (eau de mer de Collioure, mediterranean tonic water)		15.00€

Les Cocktails

Americano (Campari, vermouth italien)		14.00€
Bloody Mary (Vodka, jus de tomates, Worcestershire sauce, tabasco, sel de céleri)		12.00€
Mojito (Sucre de canne, citron vert, rhum Havana 3 ans, menthe fraîche)		12.00€
Byrrh Limonette® (Byrrh, Limonette Milles, citron et orange)		11.00€
Saint-germain Spritz (liqueur St. Germain, prosecco, eau pétillante)		15.00€
Spritz (Apérol, prosecco, Perrier)		12.00€
Kir Royal (Crème de cassis, champagne Ayala)		18.50€
Kiev mule (Vodka, jus citron vert, ginger beer)		12.00€
Boramar (Curaçao, Gin, Citron jaune pressé, blanc d'oeuf)		13.00€
Madeleine (Amaretto, Cointreau, Jus d'ananas.)		12.00€

Les cocktails sans alcool

Virgin Mojito (Sucre de canne, citron vert, limonade, menthe)		10.00€
Red Sombrero (Jus d'ananas, jus d'orange, citron, grenadine et gingembre)		10.00€
Fresh Mint (Menthe, ice-tea maison, jus de pommes, sirop menthe, citron)		10.00€

Les vins rosés

	150cl	75cl	50cl
AOP Collioure			
Cave de l'Abbé Rous, Cuvée des Peintres 2024		28€	21€
Les Clos de Paulilles 2024	80€	37€	
Les Clos de Paulilles, Cap Béar 2024	112€		
IGP Côtes Catalanes			
Mas Latour Lavail, Terre d'Ardoise 2024		22€	
Première Rose de Valmy 2023		32€	
Mas Camps, L'eclat de Rose 2023/2024		33€	24€
Vin de France			
Famille Dornier, Tram, Vin Bio 2023		26€	
AOP Côtes du Roussillon			
Clos des Vins d'Amour, Flirt, vin Bio 2023		30€	
Mas Cristine 2023		34€	
Domaine Lafage, Miraflores 2024		28€	20€
Domaine Lafage, Gallicia 2023		35€	

<i>AOC Nuits Saint Georges, Bourgogne</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Les Digestifs</i>	<i>4cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Domaine Louis Jadot, Nuits-Saint-Georges 2022</i>	126€		<i>Cave de l'Abbé Rous, Marc de Banyuls</i>	9.00€	9.00€
			<i>Le Cognac, Delaitre, XO</i>	16.00€	16.00€
			<i>Amaretto, Maison Perlino</i>		11.00€
<i>AOC Pommard Premier Cru, Bourgogne</i>			<i>Les Rhums :</i>		
<i>Domaine Louis Jadot, Clos de la Commaraine 2017</i>	134€		<i>Des Philippines, Don Papa</i>		13.00€
			<i>Du Vénézuéla, Diplomatico, réserve 12 ans d'âge</i>		13.00€
<i>AOC Savigny-Lès-Beaune, Bourgogne</i>			<i>Santa Terresa, 1796, Solera Rum, Venezuela</i>		14.00€
<i>Domaine Louis Jadot, Clos des Guettes 2021</i>	81€		<i>Rhum Malecon, 13 ans d'âge</i>		15.00€
			<i>Rhum Fauve Vermeil</i>		13.00€
<i>AOP Pomerol, Bordeaux</i>			<i>Get 27, liqueur de menthe</i>		7.00€
<i>Château La Rose Figeac, Pomerol 2019</i>	87€		<i>Get 31, liqueur de menthe glaciale</i>		7.00€
			<i>Cointrau, L'unique</i>		11.00€
<i>AOG Zenata, Maroc</i>			<i>Grand Marnier, Cordon Rouge</i>		11.00€
<i>Domaine des Ouled Thaleb, Tandem 2022</i>	50€		<i>Bailey's</i>		8.00€
			<i>Limoncello del Mediterraneo</i>		8.00€
<i>Progreso IG, Uruguay</i>			<i>La Mentouse, crème de menthe locale de qualité</i>		8.00€
<i>Pisano Family Vineyards, Río de los Pájaros 2021</i>	47€		<i>La Croqueuse, crème de pomme locale de qualité</i>		8.00€
			<i>La Pulpeuse, crème de citron locale de qualité</i>		8.00€
<i>Bolgheri DOC, Italie</i>			<i>La Mer Blanche, Arancello</i>		10.00€
<i>Ca Marcanda, Magari 2019</i>	179€		<i>La Mer Blanche, Limoncello</i>		10.00€
			<i>La Mer Blanche, Caviarcello</i>		12.00€
<i>D.O. Empordà, Espagne</i>			<i>La Mer Blanche, Yuzucello</i>		11.00€
<i>Clos Adrien 2008</i>	290€		<i>La Mer Blanche, Kumquatcello</i>		11.00€
			<i>La Mer Blanche, Mandacello</i>		11.00€
			<i>Boissons chaudes</i>		
			<i>Café</i>		3.00€
			<i>Décaféiné</i>		3.00€
			<i>Thé & Infusions Kusmi-Tea</i>		3.70€
			<i>Petit Crème</i>		3.50€
			<i>Grand Crème</i>		3.80€
			<i>Cappuccino</i>		4.00€
			<i>Latte Macchiato</i>		4.00€
			<i>Irish Coffee</i>		12.00€

Les vins doux naturels

<i>AOP Côtes du Roussillon</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>
Domaine Cazes, Ego (Biodynamie) 2022/21	35€	
Domaine Cazes, Alter (Biodynamie) 2022/20	39€	
Domaine Gardiès, Les Millères (vin bio) 2022	54€	
Domaine Gardiès, Clos de Vignes (vin bio) 2018	68€	
Domaine Gardiès, Les Falaises (vin bio) 2015	100€	
Domaine Singla, Arrels 2013	100€	
<i>AOC Maury SEC</i>		
Clos des Vins d'Amour, 1+1=3 2022	37€	
Clos des Vins d'Amour, Une Lubie (vin Bio, sans soufre) 2023	43€	
Clos des Vins d'Amour, Le Baiser 2019/20	55€	
Clos des Vins d'Amour, Le Béguin 2013/15	76€	
Domaine de la Préceptorie, Terres Nouvelles 2021	67€	
Castell D'agly, Maury Sec 2019/20	36€	
<i>AOP Côtes du Roussillon Villages</i>		
Mas Camps, Au pied du Roc 2024		24€
Hervé Bizeul, Clos des Fées 2012	132€	
Domaine Lafage, Léa 2020/21	41€	
Domaine Vacquer, L'exception 2015/2019	95€	
<i>AOC Saumur-Champigny</i>		
Domaine des Roches Neuves (vin BIO) 2020	53€	
<i>AOC Châteauneuf du Pâpe</i>		
Dauvergne Ranvier, Du Soleil à la Terre 2020	79€	
<i>AOC Crozes-Hermitage</i>		
Dauvergne Ranvier, Gratine et Galets 2020	65€	
Maison Guigal, E. Guigal 2020	54€	
<i>AOP Languedoc</i>		
Le Mas de L'écriture, L'écriture 2009	108€	
<i>AOC Beaune Premier Cru, Bourgogne</i>		
Domaine Louis Jadot, Boucherottes 2017	104€	
<i>AOC Gevrey-Chambertin, Bourgogne</i>		
Domaine Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 2022	138€	

	150cl	75cl	50cl
AOP Collioure			
Terres des Templiers, Sbistes deValbonne 2021		58€	
Cave de l'Abbé Rous, Cuvée des Peintres 2023		30€	22€
Les Clos de Paulilles 2023	88€	43€	
Les Clos de Paulilles, Notre Dame des Anges 2020		160€	
La Coume del Mas, Schistes 2023		62€	
La Coume del Mas, Quadratur 2018/22	115€	69€	
La Coume del Mas, Abysses 2020/21	155€	76€	
Parcé Frères, Le Petit Gus 2024		44€	
Domaine Augustin, Adeodat 2021		73€	
Domaine Servant, Bruno 2021		64€	
Domaine Cardoner, Les Tines 2016/2022	104€	52€	39€
Domaine Tambour, Victoria 2021		43€	
Domaine Cardoner, Cuvée Prestige 2021		81€	

IGP Côtes Catalanes

Mas Latour Lavail, Terre d'Ardoise 2023		22€	
Clos des Vins d'amour, Carignan en Famille (vin Bio) 2022		30€	
Domaine Cazes, Samsó (Vin Nature) 2024		30€	
Château Valmy, Le Secret de Valmy 2018		86€	
Clos des Féés, De battre mon cœur s'est arrêté 2023		66€	
Domaine de la Pertuisane, Le Nain Violet 2023		75€	
Domaine de la Pertuisane, Pompier 2023		48€	
Domaine de la Meunerie, Impromptu 2023		39€	
Le Roc des Anges, Reliefs 2022 (biodynamique)		76€	
Le Roc des Anges, Segna de Cor 2022 (biodynamique)		61€	
Domaine Lafage, Moutou 2022		51€	

Vin de France

Famille Dornier, Munt (vin Bio) 2023		26€	
Domaine Chan Chan, Eclasio (Vin Nature) 2023 (60% Cinsault, 40% Lledoner Pelut)		52€	
Le Petit Béret, Vieilles Vignes, Edition Limité (Sans Alcool, Sans Sucre)		54€	

AOP Côtes du Roussillon

Château Valmy 2023	92€	32€	
Château Valmy, Le Premier de Valmy 2020		49€	
Mas Cristine 2021		49€	
Domaine Sol Payré, Imo Pectore 2020		43€	
Domaine Sol Payré, Scelerata 2020		51€	

AOP Banyuls

	5cl
Cave de l'Abbé Rous, Rimage 2022	8.00€
Cave de l'Abbé Rous, Blanc 2023	8.00€
Cave de l'Abbé Rous, Grand Cru, Christian Reynal 2000/02	9.50€
Cave de l'Abbé Rous, Cuvée Joseph Nadal 2004	9.00€
Cave de l'Abbé Rous, Ambré 2022	10.00€
Domaine Servant, Authentic 2018	14.00€
Cave l'Étoile, GrandCru, Doux Paillé Hors d'âge	12.00€
Domaine Vial Magnères, Al Tragou 1995	16.00€
La Coume del Mas, Hors d'âge	14.00€
Domaine Cazes, Banyuls Grand Cru 2016	14.00€

AOP Muscat de Rivesaltes

	5cl
Château Valmy, L'Or de Valmy 2023	8.00€

AOP Rivesaltes

	5cl
Domaine Cazes, Rivesaltes Tuilé	13.00€

Les champagnes et autres bulles

	37.5cl	75cl	150cl	12cl
Maison Ruinart, Brut	67€	112€		
Maison Ruinart, Blanc de Blancs		195€		
Ayala, Brut Majeur (assemblage de 70 crus)	58€	95€	190€	18.00€
Ayala, Rosé Majeur (assemblage de 24crus)		135€		
Bollinger, Spécial cuvée		144€		
Ayala, Blanc de Blancs 2016		135€		
Martini Prosecco				11.00€
Raimat, Cava		46€		
Guy de Forez, Brut	45.00€			
Le Petit Béret, Blanc de Blancs, Sans Alcool, Sans Fermentation	36.00€			

Le coin du vin au verre

Les vins rouges

<i>Vin de France</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>
Famille Dornier, Mar (vin BIO) 2024 (90% Grenache blanc & 10% Macabeu)	26€	
Lionel Osmin, Chambre d'amour (vin moelleux) 2023	38€	
Domaine Matassa, Olla (Vin Nature, biologique et végan) 2023	73€	
Domaine Lafage, Cantaca 2022	51€	
Le Petit Béret, Virgin Chardonnay (Sans alcool, Bio)	32€	
<i>AOC Limoux Blanc</i>		
Chardonnay Toques & Clochers Méditerranéen 2018	39€	
<i>AOP Picpoul de Pinet</i>		
L'ormarine, Picpoul de Pinet, 2024	26€	
<i>IGP Pays D'oc</i>		
Laroche, Chardonnay 2024	22€	
<i>AOP Sancerre, Loire</i>		
Famille Berthier 2021/23	64€	
<i>AOP Menetou-Salon, Loire</i>		
Famille Berthier, Sauvignon blanc 2021/22	56€	
<i>AOC Meursault, Bourgogne</i>		
Maison Louis Jadot, Meursault 2022	139€	
<i>AOC Santenay, Bourgogne</i>		
Domaine Prieur-Brunet, Santenay 2021	83€	
<i>AOC Châteauneuf du Pâpe, Vallée du Rhône</i>		
Famille Perrin, Château de Beaucastel 2021	237€	
<i>AOP Condrieu, Vallée du Rhône</i>		
Domaine Guigal, La Doriane 2021	176€	
<i>Tokaji, Hongrie</i>		
Tokaji Oremus Aszú 3 Puttonyos (vin moelleux) 2017		102€
<i>AOP Alsace Grand Cru</i>		
Gustave Lorentz, Altenberg de Bergheim Vieilles Vignes 2020	64€	

Notre sélection de vins rouges

15cl

AOP Collioure

Domaine Cardoner, Les Tines 2022

50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache noir

10.50€

AOC Maury Sec

Clos des Vins d'Amour, 1+1=3 2022

60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

9.5€

IGP Côtes Catalanes

Clos des Vins d'amour, Carignan en Famille vin Bio 2022

100% Carignan

8.5€

Notre sélection de vins blancs

AOP Collioure

Domaine Cardoner, Les Tines 2023

60% Grenache Blanc et Grenache gris, 30% Vermentino, 10% Roussanne

10.5€

IGP Côtes Catalanes

Terroirs d'Altitude 2024

Vermontino, Roussanne

7.5€

AOP Côtes du Roussillon

Clos des Vins d'amour, Idylle vin bio 2024

50 % Grenache blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu

9.5€

Notre sélection de vins rosés

AOP Collioure

Les Clos des Paulilles 2024

40% Syrah, 20% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Carignan

9€

Vin de France

Famille Dornier, Tram, Vin Bio 2023

80% Grenache Noir et 20% Syrah

8€

Les vins blancs

<i>AOP Collioure</i>	<i>150cl</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Terres des Templiers, Sbistes de Valbonne 2023</i>		52€	
<i>Cave de l'Abbé Rous, Cuvée des peintres 2023</i>		31€	23€
<i>Les Clos de Paulilles 2024</i>		46€	
<i>Les Clos des Paulilles, Cap Béar 2023</i>		59€	
<i>Domaine Cardoner, Les Tines 2024</i>	104€	52€	38€
<i>Domaine Cardoner, Cuvée Prestige 2023</i>		81€	
<i>Parcé Frères, Petit Gus 2023</i>		49€	
<i>La Coume Del Mas, Folio 2024</i>		64€	
<i>La Coume des Mas, Le C'est Pas du Pipeau 2023</i>		74€	
<i>La Coume Del Mas, Juliette, Ad Astra 2024</i>		75€	
<i>Domaine de la Rectorie, l'Argile 2024</i>		72€	
<i>Domaine Pic Joan 2023</i>		52€	
<i>Domaine de la Tour Vieille, Canadells 2023/24</i>		56€	
<i>Domaine Tambour, Hautes Vignes 2024</i>		43€	
 <i>IGP Côte Vermeille</i>			
<i>Domaine Servant, Idées Blanches 2022</i>		87€	
<i>Les Clos de Paulilles, Blanc de Noirs Bio 2024</i>	89€	43€	
 <i>IGP Côtes Catalanes</i>			
<i>Mas Latour Lavail, Terre d'Ardoise 2024</i>		22€	
<i>Mas Camps, L'aube Nacrée 2024</i>			24€
<i>Château Valmy, les Roses Blanches 2022</i>		52€	
<i>Domaine Lafage, Centenaire 2024</i>		30€	19€
<i>Domaine Lafage, Nereda (vin Bio) 2023</i>		35€	
<i>Arnaud de Villeneuve, Viognier 2023</i>		29€	
<i>Domaine de la Perdrix, Verdelho 2024</i>		30€	
<i>Camp de l'Amellié, Carignan Gris(cépages oubliés) 2023</i>		38€	
<i>Domaine Modat, Les Cygnes (Biologique)2021</i>		98€	
 <i>AOP Côtes du Roussillon</i>			
<i>Domaine Gardiès, Les Glaciaires vin bio 2023</i>		54€	
<i>Clos des Vins d'amour, Idylle vin bio 2024</i>		43€	
<i>Clos des Vins d'amour, Batifolage vin bio 2022</i>		68€	
<i>Domaine Cazes, Ego Biodynamie 2023</i>		31€	
<i>Domaine de la Préceptorie, Terres Nouvelles 2021</i>		58€	
<i>Mas Cristine 2023</i>		41€	