

FORMULE MIDI ou SOIR

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Entrée
Plat
Dessert

20€

25€

FORMULE BOISSON

VERRE DE VIN 16CL
ou PRESSION 25CL
ET UN CAFÉ

3€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE • 3,00€
Salade verte, purée du moment, wok de légumes de saison, frites

FROMAGES AFFINÉS • 8,50€

Chicken'N'Chips.....14€
Sa sauce tandoori, frites, salade,
poulet pané aux pétales de maïs

Burger camarguais.....14€
Steak haché de taureau, compotée de
poivrons et chèvre piment d'Espelette



Salades • 9,90€

TRAVIATA

Mélange de salades pleine terre, tomates, foie de volaille déglacé au vinaigre
de framboise, poitrine fumée, croûtons, oeuf mollet

RIGOLETTO

Mélange de salades pleine terre, tomates, camembert pané, jambon cru,
croûtons

CÉSAR

Mélange de salades pleine terre, tomates, poulet pané aux pétales de maïs,
croûtons, pétales de grana padano, sauce césar, pignons grillés

CARMEN

Mélange de salades pleine terre, tomates, courgettes, aubergines et
poivrons grillés, pistou, panisse



Tartines Repas • 14€

VERDI

Tartine, camembert rôti, beurre miel, oignons confits, tomates rondelles,
pancetta

BEETHOVEN

Tartine, poitrine fumée, beurre à la moutarde à l'ancienne, pommes de
terre, oeuf mollet, cantal jeune râpé, tomates rondelles

MOZART

Tartine, dos de cabillaud, purée d'olives au balsamique blanc, chorizo, aioli,
tomates rondelles

CHOPIN

Tartine, oignons confits, tomates rondelles, courgettes, aubergine et
poivrons grillés, pistou

Entrée 12,00€

Terrine de foie gras, brioche toastée
à l'huile de noisette et confiture d'oignons

Soupe de poisson accompagnée de
croûtons et de rouille

Linguines cremosa aux St Jacques
et crevettes poêlées

Cigares de chèvre au miel et à la menthe

Viandes 16,50€

Magret de canard,
tapenade d'olives noires au miel
et son jus au thym

Mijoté de veau en corolle
d'aubergines façon tatin

Tartare de boeuf

Pièce du boucher (environ 300g)
sauce du moment

Poissons 16,50€

Bar entier grillé garni au caviar
d'aubergines

Encornets farcis au risotto wakamé

Cabillaud, viennoise à la badiane,
vinaigrette aux citrons confits

Papillote de nouilles sautées aux grosses crevettes,
St Jacques flambées aux
légumes croquants

Dessert • 7,50€

Brioche pain perdu, pommes au four, glace
mascarpone et coulis de fruits rouges

Carpaccio d'orange aux zestes confits sorbet chocolat

Sphère pralinée, mousse Nutella et caramel beurre salé

Blanc manger coco, ananas flambé au
rhum, espuma de carambar

Café gourmand

Enfants (-12 ans)

Formule « Petit futé »
Steak haché ou filet de poisson,
frites, glace, sirop à l'eau
et la surprise du petit futé

10€

Menu Buisnessman

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

• FORMULE •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert..... 12,95€
Entrée + Plat + Dessert..... 15,95€
Plat du jour..... 9,90€

Assiette catalane ou Entrée du jour

Pièce de boeuf et sa sauce du moment ou Plat du jour

Dessert du jour ou Glace 2 boules

*garniture de la pièce de boeuf ou du plat du jour au choix (frites ou frites et légumes ou garniture du jour)

LES VINS BLANCS DE RÉGION

	Bouteille 75cl	Pichet 50cl	Verre 18cl
Domaine La Combe Saint Paul 17,00€	12,20€	4,10€	
<small>IGP Pays de l'Hérault - Chardonnay - Vin vif aux arômes fruités et belle fraîcheur</small>			
Domaine de l'Arjolle « cuvée Equilibre » 19,90€	13,90€	4,60€	
<small>IGP Côtes de Thongues - Viognier, Sauvignon Qualité, diversité et vin plaisir, caractéristiques qui se ressentent dès les premières gorgées</small>			
Domaine Ange de Bacchus « cuvée Gabrielle » 21,70€	15,20€	5,40€	
<small>IGP Pays de l'Hérault - Viognier - Nez discret et floral, bouche ronde et délicate</small>			
Chemin des rêves « cuvée Abracadabra » 26,00€	18,70€	6,50€	
<small>AOP Languedoc - Vermentino, Marsanne, Roussane, Grenache blanc Vin fruité, finale fringante et fraîche</small>			
Domaine de l'Arjolle « cuvée Equinoxe » 31,00€			
<small>IGP côtes de Thongues - Sauvignon, Viognier, Muscat petits grains Puissant et élégant, un boisé agréable et bien maîtrisé</small>			

LES VINS ROSÉS DE RÉGION

	Bouteille 75cl	Pichet 50cl	Verre 18cl
Château de la Liquière « cuvée Les Amandiers » 20,40€	14,90€	5,00€	
<small>AOP Faugère - Cinsault, Grenache, Mourvèdre Note de fruits rouges acidulés, couleur limpide et brillante</small>			
Domaine de la Coste Moynier 18,40€	13,30€	4,60€	
<small>AOP Languedoc - Saint Christol Cinsault, Grenache - Très bel équilibre, fin, gras et élégant</small>			
Château Puech Haut « cuvée Prestige » 32,00€			
<small>AOP Languedoc - Cinsault, Grenache - Bouche tenue et désaltérante, en finale des senteurs de pêches et de vigne</small>			

LES VINS ROUGES DE RÉGION

	Bouteille 75cl	Pichet 50cl	Verre 18cl
Mas de Jon Pic Saint Loup « cuvée Tradition » 21,70€	15,20€	5,40€	
<small>AOP Pic Saint Loup - Grenache, Syrah, Mourvèdre - Soyeux, épicés, et fruits rouges</small>			
Domaine Les Grandes Costes « cuvée Mas Canaille » 22,00€	15,50€	5,60€	
<small>IGP Pays d'Oc - Syrah, Cinsault, Grenache - Nez fin de fruits rouges, léger et fruité</small>			
Domaine la Bergerie du Capucin « cuvée 100 pas du berger » 26,70€	19,00€	6,60€	
<small>AOP Languedoc - Grenache, Syrah - Nez gourmand et élégant, bouche savoureuse et fruitée</small>			
Domaine de l'Arjolle « cuvée Merlot Cabernet » 18,40€	13,30€	4,60€	
<small>IGP côtes de Thongues - Merlot, Cabernet - Bouche longue et agréable, notes de fruits rouges et de fruits confits</small>			
Mas Laval « cuvée Les Pampres » 28,00€	20,10€	6,90€	
<small>IGP Pays de l'Hérault - Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah - vin fruité, gouleyant, s'adapte à beaucoup de situations culinaires</small>			
Domaine les Belles Pierres « cuvée Les Clauzes de Jo » 26,70€	19,00€	6,60€	
<small>AOP Languedoc, Saint Georges d'Orques - Syrah, Grenache noir, Mourvèdre Belle robe, brillant, nez intense, évoquant fruits rouges et cassis</small>			
Domaine Py « cuvée 3.14 Faugère » 24,00€	18,00€	6,00€	
<small>AOP Faugère - Carignan, Syrah, Mourvèdre - nez très expressif sur des notes de violettes et de mûres, bouche charnue, douce et fraîcheur</small>			
Domaine Mas des Dames « cuvée La Diva » 33,50€			
<small>IGP côtes de Murviel - Syrah, Grenache, Alicante bouschet rouge et puissant, arômes épicés et fruités</small>			

Prix nets TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

COCKTAILS maison

7,50€

Américano

Pussycat
orange, ananas, abricot, framboise

Planteur

rhum, jus de fruit, grenadine

Blue Lagoon

vodka, curaçao, tonic

Mojito

rhum, menthe, citron vert,
sucre de canne



APÉRITIFS

Kir, Pastis, Martini, Suze, Muscat...4,00€

Kir royal.....7,50€

(cassis, mûre, violette, pêche)

Coupe de Champagne.....7,50€

Whisky, Gin, Rhum, Téquila.....7,00€

SODAS & jus de fruits

3,50€

Coca-cola, Perrier,
Orangina, Ice Tea

Orange, ananas,
abricot, tomate

BIÈRES

Heineken, pression.....3,50€

1664, bouteille.....4,00€

EAU MINÉRALE

PLATE / GAZEUSE

le litre.....4,50€

le ½ litre.....3,40€

DIGESTIFS

7,00€

Cognac, Armagnac,
Calvados, Poire, Mirabelle



BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné.....2,00€

Double café.....3,60€

Double crème.....4,50€

Cappuccino.....5,00€

Thé, infusion.....3,00€