



LES MENUS SONT DISPONIBLES LE MIDI ET LE SOIR

La carte n'est donnée qu'à titre indicatif car elle évolue selon les arrivages

Entrée

- L'œuf
Basse température, petits pois mentholés, sésame
- Foie Gras
Datte et figue (supp au menu 9€, seul 16€)
- Pastèque
Sorbet betterave-fenouil

Plats

- Merlan de Bœuf
Mille-feuille de patate douce et pomme de terre, réduction de vin et porto
- Le Thon ou Flétan
Caponata et hollandaise
- Filet Mignon de Cochon
Choux rouge et condiment anchois

Desserts

- Assiette de 3 fromages
- Vanille
Mille-feuille vanille, glace vanille, caramel beurre salé
- Le Basilic
Vacherin, chantilly mascarpone
- Citron
Tarte crèmeux citron, meringue et glace yaourt
- Tiramisu, glace yaourt
- Le Chocolat
Moelleux, ganache, sorbet cacao et tuile
- Citron
Parfait citron et sorbet fraise

MENU A 28€ Entrée + plat ou plat + dessert

MENU A 34€ Entrée + plat + dessert

MENU A 42€ Entrée + plat + fromages + dessert

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la réservation.
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, mollusque, arachides, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin et anhydride sulfureux.

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains de ces produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.
Les prix sont nets et service compris.

GRIGNOTAGE POUR L'APERITIF

Saucisson artisanal

6.00€

FORMULE DU MIDI

(SERVI DU MARDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FERIES)

PLAT DU JOUR **13.90€**

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT **16.90€**

ENTREE/PLAT/DESSERT **19.90€**

Extrait de la carte des vins

Vins blanc

- Domaine Savary de Beaugard 34 Montagnac

« Cuvée Gabrielle »

75cl : 22.00€

50cl : 17.00€

- Mas René Guilhem 34 Clermont l'Hérault

« Sous le chêne »

75 cl : 29.00€

- Clos des Nines 34 Fabrègues

« Pulp» vin biologique

75cl : 26.00€

Vins rosés

- Château Coujan 34 Murviel les Béziers

Aoc Saint-Chinian bio

75 cl : 25.00€

37.5 cl : 17.00€

- Domaine Saint André 34 Mèze

« Folie d'Ines »

75 cl : 25.00€

Vins rouges

- La Madeleine Saint Jean 34 Marseillan

« Cuvée du Père Joseph » 2019

75 cl : 22,00€

- Château l'Euzière Aoc Pic Saint Loup 34 Fontanes

« L'Amandin » 2018

75cl : 37.00€

- Château Lastours 11 Portel des Corbières

« grande réserve » 2013

75cl : 42.00€

Les Bulles

Mayot Lagoguey

Brut

75cl : 60.00 €

Brut rosé

75cl : 68.00€

Crémant de Limoux – Maison ANTECH « Cuvée Eugénie » Brut

75cl : 29,00 €

A consommer avec modération.

Moyens de paiement acceptés :

CB visa-mastercard, American Express, espèces

Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table, chèque restaurant et Chèque vacances, selon la législation en vigueur .

Nous n'acceptons plus les chèques.