



Tapas / Entrées



Pimentos de Padròn à la fleur de sel	7,50 €	Fraicheur de betterave, buratta et pesto de basilic *	15 €
Friture d'anchois, sauce raïta	10 €	Tartare de thon, avocat, leche del tigre et coriandre fraîche *	15 €
Beignets de fleurs de courgettes, sauce raïta	11 €	Carpaccio de bœuf, basilic, sauce César, parmesan et câpres *	Simple 18 € Double 21 €
Boudin noir de Christian Parra, oignons confits et piment d'Espelette	8,50 €	Salade César, laitue romaine, poulet croustillant, œuf et parmesan *	19 €
Aubergine comme un pain pita, fallafels et yaourt acidulé *	14 €		



Plats



Gnocchetti sardi, jambon à la truffe, crème de parmesan	17 €
Croque-monsieur de jambon à la truffe, laitue romaine *	20 €
Tacos de confit de canard, caramel de soja, pickles d'oignons rouges et coriandre fraîche	18 €
Tacos de cabillaud croustillant, avocat, pico de gallo et chipotle	17 €

Garnitures

Gratin dauphinois	5 €
Aubergine confite au four, feta et coriandre fraîche	5 €
Fraicheur de concombre, sauce raïta *	4,50 €
Salade mixte *	4,50 €

Sauces

Sweet-chili – Poivre Roquefort – Chimichurri	Supp 2,50 €
---	----------------



- > * Plats proposés en service continu.
- > Liste des allergènes disponible sur demande.



Poissons grillés

- Seiches grillées à la plancha, aioli et citron confit 23 €
- Steak de thon (250g env.), salade croquante, sésame noir 24 €

Viandes grillées

- Cuisse de poulet désossée (350g env.) grillée à la plancha, citron, ail et coriandre fraîche 19,50 €
- Entrecôte de bœuf (400g env.), thym, romarin 30 €
- Côte de bœuf (1.2kg env.), thym, romarin 86 €
- Côte de veau (400g env.), thym, romarin 30 €
- Burger de boudin noir de Christian Parra 21 €

Choisissez une garniture et une sauce pour accompagner votre grillade !

Garniture au choix :

Gratin dauphinois - Aubergine confite au four, feta et coriandre fraîche - Fraicheur de concombre, sauce raïta - Salade mixte

Sauce au choix :

Sweet-chili - Poivre - Roquefort - Chimichurri

Desserts

- Moelleux au chocolat, glace vanille et chantilly * 9 €
- Brioche perdue, glace caramel beurre salé * 8 €
- Soupe de fruits rouges, sorbet citron vert et chantilly * 8 €
- Pot de crème glacée Ben & Jerry's 100ml * 6 €

Menu Enfants

- Nuggets ou poisson pané, gratin dauphinois 13 €
- Sirop
- Pot de crème glacée Ben & Jerry's (100mL)

>  Plats grillés au Big Green Egg.



Carte des boissons

Cocktails

P'TITE PALETTE 10 €
Cocktail très « girly » à base de vodka Eristoff, citron vert, purée de framboises et top cranberry. Un incontournable depuis sa création en 2011 au bar l'improbable.

FRESH PIÑA 11 €
La Piña Colada comme vous en rêviez, avec sa purée de coco, sa pointe de vanille et sa purée d'ananas maison sans oublier son rhum bacardi Oakheart. Servie dans un ananas frais.

LE MOJITO CLASSIQUE 10 € | **FRAISE FRAMBOISE PASSION** 11 €
Un incontournable...
Rhum Bacardi Oro et Oakheart, citron vert, menthe et sucre cassonade.

DOUCEUR D'ÉTÉ 10 €
La simplicité liée à l'exotisme base de rhum Bacardi Oro lié au jus de citron vert, fruits de la passion frais, jus d'orange pressé et un trait de grenadine.

PURPLE DREAM 12 €
Des fruits rouges, du gin Bombay Bramble, une pointe de citron vert. Le rafraîchissement gourmand qu'il vous fallait.

ÇAÏPIRINHA CLASSIQUE 10 € | **FRAISE FRAMBOISE PASSION** 11 €
La fraîcheur par excellence...
Cachaça Copacaiba, citron vert et sucre cassonade.

FROZEN MANGORITA 11 €
Classique amélioré à base de Tequila José Cuervo, Cointreau, citron vert et mangue. Idéal pour les jours de grande chaleur.

JACKY & MICHEL 11 €
La puissance du Jack Daniel, la douceur de la framboise, et la fraîcheur de la menthe et du citron vert... Vous en prendrez plein la bouche, et vous lui direz merci !

NOS MULES MOSCOW, LONDON OU CARIBEAN 10 €
Du citron vert, de la cassonade, du soda au gingembre, un cocktail frais et désaltérant légèrement épicé à décliner selon vos goûts.

PORN STAR MARTINI 12 €
Cocktail très élégant à base de vodka Eristoff, de passion et de vanille, accompagné de son shooter de champagne.

MAÏ-TAÏ 13 €
Un cocktail avec beaucoup de caractère, une base de rhum Bacardi spiced, Cointreau accompagné de sirop d'orgeat et de citron vert sublimé d'une pointe de rhum Coruba flambée avec une pincée de cannelle.

Cocktails apéra

APÉROL SPRITZ 8 €
Apérol, prosecco, top Perrier et une petite tranche d'orange.

FRENCH SPRITZ 8 €
Liqueur St Germain, prosecco, top Perrier avec une rondelle de citron.

LOCAL SPRITZ 8 €
Noilly prat, prosecco, top Perrier.

FIERO & TONIC 8 €
Martini fiero, Schweppes tonic avec une tranche d'orange.

VIGNERON 8 €
Muscat, crème de pêche de vigne, top Perrier et agrémenté de raisins blancs.

Bieres

BIÈRES BOUTEILLES

25 cl Heineken 4 €
33cl Desperados 6 €
33cl Corona 7 €
33cl Brasserie Vendale - Bières artisanales (IPA, blonde, blanche, ambrée) 6,5 €

Aperitifs

Ricard, Pastis 4 €
Tomate, Perroquet, Mauresque 4,2 €
Kir vin blanc 4,5 €
Cassis, framboise, mûre, pêche de vigne

Digestifs

Limoncello, Get 27 8 €
Eau de vie de poire Williams 9 €
Cognac de Laurière VS 10 €
Cognac de Laurière VSOP 12 €
Cognac de Laurière XO 14 €

Bouissons sans alcool

SODAS 33 cl 5 €
Coca-Cola, Coca-cola zéro, Schweppes tonic, Sprite, Perrier, Fanta orange

Oranginal, Fuzetea, Hexas 25 cl 5 €

JUS DE FRUITS CHARLES PAPILLON 25 cl 6 €
Fabrication artisanale en France

Abricot, Framboise, Tomate, Pomme

SIROPS 2,50 € | **DIABOLO** 4 €

Grenadine, Fraise, Menthe, PAC, Citron, Pêche, Orgeat

Eaux

1/2 Litre San pellegrino, Vittel 4 €
1 Litre San pellegrino, Vittel 6 €

Bouissons chaudes

Expresso, Décaféiné, Allongé 2,5 €

Noisette 3 €

Café crème, Cappuccino, Thé 4 €

Double café 5 €

Virgin cocktails

GINGER BERRIES 7 €
Fraises, jus de citron vert, jus de cranberry et ginger beer.

VIRGIN MOJITO 7 €
Jus de pomme, jus de citron vert, feuilles de menthe et sucre cassonade.

WAÏKIKI 7 €
Jus d'orange pressé, fruit de la passion frais, jus de citron vert et trait de grenadine.

CITRONNADE À L'ANCIENNE 6 €
Le désaltérant par excellence, recette de ma grand-mère.

THÉ GLACÉ MAISON 6 €
Recette variable selon l'envie du moment.

COCO LOCO 7 €
Purée d'ananas maison, noix de coco et une pointe de vanille.

FRESH ACE 7 €
Jus d'orange pressé, jus de citron jaune, jus de carotte.

VINS AU VERRE

Rouges

Chateau de Lascours 5 €
AOP Pic St Loup

Domaine Haut Lirou 4 €
IGP d'Oc - Syrah

Roses

Domaine Haut Lirou 5 €
AOP Pic St Loup

Domaine du Petit Chaumont 4 €
IGP Sable de Camargue

Blancs

Hugues de Beauvignac 4 €
IGP d'Oc - Chardonnay

Domaine du Mas Neuf "Linédit" 5 €
IGP d'Oc > Moelleux

Domaine Haut Lirou 4,5 €
IGP d'Oc - Viognier

LES VINS BIOLOGIQUES SONT SURLIGNÉS

BULLES

Prosecco

Domaine Villa Degli olmi 6 €
Prosecco DOC > Extra brut

Champagne

Mayot Lagoguey 9 €
AOP Champagne > Brut 1er cru

Rouges

Domaine Clos du Serre « Sainte Pauline »
AOP Terrasses du Larzac - 2020 - BIO
Syrah, cinsault, carignan. 35 €

Domaine Cap d'aniel « Les vendanges de Tom »
AOP Terrasses du Larzac - 2018/19
Syrah, carignan, cinsault. 49 €

Château Cazeneuve « Les Calcaires »
AOP Pic St Loup - 2020 - BIO
Syrah, grenache, cinsault, carignan. 42 €

Domaine Haut Lirou « Syrah »
IGP Pays d'OC - 2020 - Syrah. 19 €

Domaine des Hortasses
AOP Pic St Loup - 2020
Syrah, grenache, carignan. 29 €

Château de Iascours « Nobilis »
AOP Pic St Loup - 2020 - BIO
Syrah, grenache, mourvèdre. 25 €

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »
AOP Pic st Loup - 2020
Syrah, grenache, mourvèdre. 37 €

Château Fontanche « Les Uyères »
AOP Saint Chinian - 2020
Syrah, grenache, carignan. 23 €

Château de la Negly « La Falaise »
AOP La Clape - 2020
Syrah, grenache, mourvèdre. 45 €

Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige »
AOP Corbières Boutenac - 2019/20 - BIO
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah. 36,50 €

Domaine de Saint Clément « Elixir »
Vin de France - 2018/19
Petit verdot, touriga nacional. 34 €

Le Mas de l'Écriture « L'Émotion »
AOP Terrasses du Larzac - 2019/20 - BIO
Syrah, grenache, cinsault, carignan. 38 €

Domaine du Mas des Armes « 360 »
IGP Pays d'Hérault, Cité d'Aniane - 2019/20
Syrah, cabernet. 68,50 €

Domaine Clos des Fées « Les sorcières »
AOP Côtes du Roussillon - 2020/21
Syrah, grenache, carignan 38 €

Domaine Peyre Rose « Syrah Léone »
Vin de France - 2010
Syrah, mourvèdre. 135 €

Domain Gayda « Chemin de Moscou »
IGP Pays d'OC - 2018/19 - BIO
Syrah, grenache, cinsault. 53 €

Château Rouquette sur Mer « Clos de la Tour »
AOP La Clape - 2019
Mourvèdre, syrah. 60 €

Domaine de Daumas Gassac
IGP St Guilhem le Désert, Cité d'Aniane - 2018
Cabernet sauvignon, 20 cépages rares. 67 €

Domaine Mas Julien « États d'âme »
AOP Terrasses de Larzac - 2020
Vieux carignan, syrah, grenache. 53 €

Domaine de l'Hortus « Grande cuvée »
AOP Pic St Loup - 2018/19
Mourvèdre, grenache, syrah. 54 €

Domaine Clos des Fées « La Petite Sibérie »
AOP Côtes du Roussillon Villages - 2017
Grenache noir. 290 €

Michel Chapoutier « La Petite Ruche »
AOP Crozes Hermitage - 2018
Syrah. 40 €

E. Guigal « Brune et Blonde »
AOP Côte Rôtie - 2017
Syrah, viognier. 75 €

Domaine de Fenouillet « Le père la minute »
AOP Faugères - 2018 - BIO
Syrah, grenache. 62 €

Château Capet Guiller
AOP Saint Emilion Grand Cru - 2016
Merlot, cabernet-franc. 68,50 €

Le Clos de l'oratoire des Pâpes
AOP Château Neuf du Pâpe - 2020
Grenache noir, syrah, cinsault, mourvèdre. 61 €

Blancs

Les costières de Pomerol « Hugues de Beauvignac »
IGP Côtes de Thau - 2020/21 - Chardonnay. 19 €

Domaine de la Majone
AOP Picpoul de Pinet - 2020/21 - Picpoul. 22 €

Domaine Haut Lirou
IGP d'OC-2020/21 - Viognier 21 €

Domaine Clos du Serre « Le saut du poisson »
AOP Languedoc - 2020 - BIO
Grenache, carignan blanc, vermentino. 42 €

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »
Vin de France - 2021
(Roussanne, chardonnay, viognier, sauvignon) 38 €

Domaine Haut Lirou « Constance »
IGP Val de Montferrand - 2020
Chardonnay, viognier, sauvignon. 38 €

Maison Champy
AOP Pouilly fuissé - 2018 - Chardonnay. 48 €

Château la Negly « Brise marine »
AOP La Clape - 2020/21
Grenache blanc, clairette, bourboulenc, marsanne, roussanne, rolle, picpoul. 32 €

Domaine du Mas Neuf « L'inédit »
IGP d'OC - Moelleux - 2021 - BIO
Muscat petits grains, sauvignon blanc. 26 €

Prieuré Saint Jean de Bébian
AOP Coteaux du Languedoc - 2019 - BIO
Roussanne, clairette, grenache blanc. 62 €

Domaine Madeloc « Banaste »
AOP Collioure - 2020
Grenache gris, vermentino, roussanne. 36 €

Domaine du Mas des Armes « 360 »
IGP Pays d'Hérault, Cité d'Aniane - 2020/21
Vermentino, roussanne, sauvignon, viognier. 72,50 €

Domaine de l'Hortus « Grande cuvée »
IGP Val de Montferrand - 2020
Chardonnay, viognier 58 €

Domaine de Daumas Gassac
IGP Saint Guilhem le Désert, Cité d'Aniane - 2020
Viognier, chardonnay, petit manseng, chenin blanc, 14 cépages rares. 67 €

Gérard Bertrand « Cigalus »
IGP Aude Hauterie - 2020
Chardonnay, sauvignon, viognier 52 €

Le Clos de l'oratoire des Pâpes
AOP Château Neuf du Pâpe - 2020
Grenache blanc, bourboulenc, clairette, roussanne

Rosés

Château Puech haut « Argali »
IGP d'OC-2021 - Grenache, cinsault. 150 cl - 80 € 35,50 €

Domaine de la grande sieste « Rosé de rêve »
Vin de France - 2021 - Grenache, syrah. 34 €

Domaine du Petit Chaumont « Gris de gris »
IGP Sable de Camargue - 2021 - BIO
Grenache gris, grenache noir, cinsault. 21 €

Domaine les sources de la marine
IGP Gard - 2021 - CAB - Grenache noir, syrah. 18 €

Domaine Haut Lirou
AOP Pic St Loup - 2021 - Grenache, syrah. 30 €

Chateau roubine « La vie en rose »
AOP Côte de Provence - 2021
Grenache, cinsault, syrah, rolle, tibouren. 35 €

Domaine du Mas des Armes « Cavalino »
IGP Hérault - 2021
Grenache, cabernet, mourvèdre, syrah, grenache gris. 29 €

Domaine de Pive
IGP Sable de Camargue - 2021
100 % gris de gris. 35 €

Bulles

Domaine Villa Degli olmi
Prosecco DOC - Extra brut - Gléra. 32 €

Mayot Lagogyey
AOP Champagne - Brut 1^{er} Cru
Pinot meunier, chardonnay, pinot noir. 55 €

Frèrejean Frères
AOP Champagne - Brut 1^{er} Cru
Chardonnay, pinot noir. 75 €

Frèrejean Frères
AOP Champagne - Blanc de blancs 1^{er} Cru
Chardonnay. 100 €

Frèrejean Frères « VV26 »
AOP Champagne - Grand Cru
Chardonnay. 120 €

Dom Pérignon
AOP Champagne - Brut 1^{er} Cru
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. 260 €

LES VINS BIOLOGIQUES
SONT SURLIGNÉS

