



Tapas / Entrées

Pimentos de Padròn	9,50 €	Carpaccio de bœuf, sauce César *	Simple 18 € Double 21 €
Pépites d'encornets, mayonnaise citronnée	12 €	Burrata, salade de tomates et pesto de basilic *	17,50 €
Beignets de fleurs de courgettes, coulis de tomate au basilic	13 €	Tartare de thon, avocat, gaspacho de tomates et huile citronnée *	18 €
Croquettes de chipirons à l'encre	14,50 €	Salade César *	21 €
Artichauts confits à l'huile d'olive, pecorino à la truffe et guanciale *	17 €		



Plats

Garnitures

Gnocchetti sardi, jambon blanc à la truffe, crème de parmesan *	19 €	Gratin dauphinois	5 €
Croque-monsieur de jambon à la truffe *	21 €	Aubergine confite au four, feta et coriandre fraîche *	5 €
Tacos de confit de canard, caramel de soja, pickles d'oignons rouges et coriandre fraîche	20 €	Salade mixte *	4 €

Sauces

Poivre Roquefort	Supp 2,50 €
---------------------	----------------



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



Poissons grillés

- Seiches, aioli safrané et sauce vierge au citron confit 23 €
- Steak de thon (250g env.), salade croquante, sauce satay 26 €

Viandes grillées

- Cuisse de poulet désossée (300g env.), pesto de thym citronné 21 €
- Entrecôte de bœuf (400g env.) 30 €
- Côte de bœuf (1.2kg env.) 95 €
- Pluma ou secreto de porc ibérique selon arrivage (250g env.) 24 €

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 :

Poivre - Roquefort

Desserts

- Moelleux au chocolat, glace vanille et chantilly * 9 €
- Brioche perdue, glace caramel beurre salé * 9 €
- Soupe de fruits rouges, sorbet citron vert et chantilly * 8 €
- Demi melon de pays, sorbet au choix * 11 €
- 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 proposés en service continu.
> Liste des allergènes disponible sur demande.



Carte des boissons

Nos cocktails Signature

SWEETY HEART 15 €

Vodka "Grey Goose", Amaretto "Adriatico", purée de framboise, crème de menthe "Maison Cornut", purée de citron vert, jus d'ananas

KISS MY APRICOT 12 €

Gin "Bombay Sapphire", liqueur d'abricot, purée de rhubarbe, jus de pomme, purée de citron vert

AGAVE YOU 16 €

Tequila "Patron Silver", Curaçao bleu, purée de coco, purée de citron vert, sirop d'agave, jus de maracuja

MEZCAL-ME 14 €

Mezcal "Herodes", Vermouth Royal "La Quintinye", purée d'ananas, soda ananas rôti

SUNSET LOVER 13 €

Rhum "Bacardi Carta Oro", liqueur de cerise, purée de cerise noire, purée de citron vert, jus de mangue, émulsion pain d'épices

MANGO SHIVER 13 €

Gin "Bombay Sapphire", purée de mangue, sirop de gingembre, purée de citron vert, blanc d'oeuf, perrier

Nos cocktails Guinguette

DOUCEUR D'ÉTÉ 11 €

Rhum "Bacardi Carta Oro", purée de citron vert, jus d'orange pressé, purée de passion, grain de passion, sirop de grenadine

PURPLE DREAM 12 €

Gin "Bombay Bramble", liqueur de Chambord, purée de fruits rouges, purée de citron vert, jus de cranberry

JACKY & MICHEL 12 €

Whisky "Jack Daniel's", liqueur de framboise, citron vert frais, feuilles de menthe, cassonade, jus de cranberry, purée de framboise

P'TITE PALETTE 11 €

Vodka "Eristoff", citron vert frais, cassonade, purée de framboises et jus de cranberry, liqueur de framboise

Nos cocktails classiques

LE MOJITO CLASSIQUE 11 € | **FRAMBOISE PASSION MANGUE** 12 €
Rhum "Bacardi Carta Oro" et "Bacardi Spiced", citron vert frais, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne et cassonade

CAÏPIRINHA CLASSIQUE 11 € | **FRAMBOISE PASSION MANGUE** 12 €
Cachaça "Aguacana", citron vert frais, sirop de sucre de canne, cassonade

PIÑA COLADA 11 €
Rhum "Bacardi Spiced", liqueur de vanille de Madagascar, purée de coco, purée d'ananas, sirop de vanille et jus d'ananas

FROZEN DAIQUIRI CLASSIQUE 11 € | **FRAMBOISE PASSION MANGUE** 12 €
Rhum "Bacardi Carta Blanca", purée de citron vert et sirop de sucre de canne

ESPRESSO MARTINI / CHOCO MARTINI 12 €
Vodka "Eristoff", kahlúa, espresso, sirop de sucre
Vodka "Eristoff", licor 43 chocolat, chocolat chaud, sirop de sucre

PORN STAR MARTINI 12 €
Vodka "Eristoff", liqueur de vanille de Madagascar, purée de citron vert, purée de passion, sirop de vanille, jus de maracuja, accompagné de son shooter de champagne

FROZEN MARGARITA CLASSIQUE 11 € | **FRAMBOISE PASSION MANGUE** 12 €
Tequila "La Malinche", cointreau, purée de citron vert et sirop de sucre de canne

MAÏ TAÏ 13 €
Rhum "Bacardi Spiced", Rhum « Bacardi Carta Oro », Cointreau, sirop d'orgeat, purée de citron vert, overproof "Coruba" et cannelle

ITALIAN SPRITZ 8 €
Apéro, prosecco et Perrier

FRENCH SPRITZ 10 €
St Germain, prosecco et Perrier

Une envie particulière ?
Un cocktail vous fait envie
mais n'est pas sur la carte ?
Demandez nous !

Nos virgins cocktails

VIRGIN MOJITO 8 € | **FRAMBOISE PASSION MANGUE** 9 €
Perrier, citron vert frais, feuilles de menthe et sucre cassonade

WAÏKIKI 8 €
Jus d'orange pressé, fruit de la passion frais, jus de citron vert et trait de grenadine

VIRGIN PIÑA COLADA 8 €
Purée d'ananas, purée de coco, sirop de vanille et jus d'ananas

VIRGIN SWEETY HEART 8 €
Purée de framboise, amande, feuilles de menthe et jus de maracuja

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

THÉ GLACÉ CAFÉ FRAPPÉ 6 €

Bieres bouteilles

25cl	Heineken*	4 €
33cl	Desperados, Corona	7 €
33cl	Brasserie Vendale - Bières artisanales (blonde, blanche, ambrée, triple, IPA)	7 €
50cl	Panaché, Monaco	6 €

* Suppléments :

2cl	Supplément Picon	1 €
2cl	Supplément sirop	0,5 €

Boissons sans alcool

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes tonic	33 cl	5 €
---	-------	-----

Orangina, Fuzetea, Fanta orange, Tropic, Hexis, Sprite	25 cl	5 €
--	-------	-----

SIROPS 2,50 € | DIABOLO 4 €

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

Bulles

PROSECCO 12 cl

Domaine Villa Degli olmi Prosecco DOC > Extra brut	7 €
--	-----

CHAMPAGNES

Haton brut AOP Champagne brut 60 % Pinot Meunier 40 % Pinot Noir	9 €
---	-----

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné, Allongé	2,5 €
Noisette	3 €
Café crème, Cappuccino, Thé	4 €
Double café, chocolat chaud	5 €
Irish Coffee	9 €

Digestifs

6cl 43 Mini Beer Shooter de licor 43, crème épaisse	6 €
6cl Limoncello, Manzana	7 €
6cl Get 27*	8 €
6cl Liqueur de menthe artisanale "Ernest"	8 €
6cl "Maison Cornut" crème de menthe ou crème de citron	9 €
6cl Amaretto "Disaronno"	8 €
6cl Amaretto "Adriatico bianco"	9 €
6cl Bailey's	8 €
6cl Bumbu cream	9 €
6cl "Noces Royales" Liqueur cognac & Poire Williams	9 €

Aperitifs

4cl Martini blanc, Martini Rouge	6 €
4cl "La Quintinye" Vermouth Royal blanc	6 €
2cl Ricard, Pastis 51, Casanis	4,5 €
2cl Tomate, Perroquet, Mauresque	5 €
14cl Kir vin blanc*	5 €
12cl Kir Royal *	10 €

*Cassis, framboise, mûre, pêche de vigne

JUS DE FRUITS

Charles papillon Fabrication artisanale en France Abricot, Framboise, Tomate, Pomme	25 cl	6 €
--	-------	-----

Maya Drink Litchi, Goyave, Eau de coco, PAM (passion-ananas-mangue)	31,5 cl	6 €
--	---------	-----

EAUX

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

Vins au verre

ROUGES

Domaine Haut Lirou IGP d'Oc - Syrah	14 cl	4,5 €
---	-------	-------

Chateau de Lascours « Nobilis » AOP Pic St Loup - Syrah, Mourvèdre, Grenache	5 €
--	-----

Domaine Matane AOP Pic St Loup	7 €
--	-----

ROSÉS

Crazy St Tropez IGP Méditerranée - 2022	4 €
---	-----

Cazes "Zodiak" IGP d'Oc - Biodynamie	5 €
--	-----

BLANCS

Hugues de Beauvignac IGP d'Oc - Chardonnay	4,5 €
--	-------

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

Le Joyau de Joy IGP Côtes de Gascogne - Moelleux	5,5 €
--	-------

LES VINS BIOLOGIQUES SONT SURLIGNÉS

Cognac, Armagnac et Eau de vie

4cl Laurière VSOP	16 €
4cl Hennessy VS	15 €
4cl Hennessy XO	30 €
4cl Armin 6 ans	15 €
4cl Armin 10 ans	20 €
4cl Poire Williams "La Cigogne"	8 €
4cl Framboise "La Duchesse"	8 €

Rouges

Domaine Clos du Serre « Sainte Pauline »

AOP Terrasses du Larzac - 2020 - BIO 35 €
Syrah, cinsault, carignan.

Domaine Cap d'aniel « Les vendanges de Tom »

AOP Terrasses du Larzac - 2018/19 49 €
Syrah, carignan, cinsault.

Château Cazeneuve « Les Calcaires »

AOP Pic St Loup - 2020 - BIO 42 €
Syrah, grenache, cinsault, carignan.

Domaine Haut Lirou « Syrah »

IGP Pays d'OC - 2020 - Syrah. 19 €

Domaine des Hortassas

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

Chateau de Lascours « Nobilis »

AOP Pic St Loup - 2021 26 €
Syrah, Mourvèdre, Grenache

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »

AOP Pic st Loup - 2020 37 €
Syrah, grenache, mourvèdre.

Château Fontanche « Les Uyères »

AOP Saint Chinian - 2020 23 €
Syrah, grenache, carignan.

Domaine Haut-Lirou Classic

AOC Pic St Loup - 2020 - Syrah, Grenache 33 €

Château de la Negly « La Falaise »

AOP La Clape - 2020 45 €
Syrah, grenache, mourvèdre.

Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige »

AOP Corbières Boutenac - 2019/20 - BIO 36,50 €
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah.

Domaine de Saint Clément « Elixir »

Vin de France - 2018/19 34 €
Petit verdot, touriga nacional.

Le Mas de l'Écriture « L'Émotion »

AOP Terrasses du Larzac - 2019/20 - BIO 38 €
Syrah, grenache, cinsault, carignan.

Domaine du Mas des Armes « 360 »

IGP Pays d'Hérault, Cité d'Aniane - 2019/20 70 €
Syrah, cabernet.

Domaine Clos des Fées « Les sorcières »

AOP Côtes du Roussillon - 2020/21 38 €
Syrah, grenache, carignan

Domaine Matane « Pic St Loup »

AOP Pic St Loup - 2018 38 €
Syrah, Mourvèdre, Grenache

Domaine Peyre Rose « Syrah Léone »

Vin de France - 2010 135 €
Syrah, mourvèdre.

Domain Gayda « Chemin de Moscou »

IGP Pays d'OC - 2018/19 - BIO 53 €
Syrah, grenache, cinsault.

Château Rouquette sur Mer « Clos de la Tour »

AOP La Clape - 2019 61 €
Mourvèdre, syrah.

Domaine de Daumas Gassac

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

Domaine Mas Julien « États d'âme »

AOP Terrasses de Larzac - 2020 53 €
Vieux carignan, syrah, grenache.

Domaine de l'Hortus « Grande cuvée »

AOP Pic St Loup - 2018/19 54 €
Mourvèdre, grenache, syrah.

Domaine Clos des Fées « La Petite Sibérie »

AOP Côtes du Roussillon Villages - 2017 290 €
Grenache noir.

Michel Chapoutier « La Petite Ruche »

AOP Crozes Hermitage - 2018 40 €
Syrah.

E. Guigal « Brune et Blonde »

AOP Côte Rôtie - 2017 75 €
Syrah, viognier.

Domaine de Fenouillet « Le père la minute »

AOP Faugères - 2018 - BIO 62 €
Syrah, grenache.

Château Capet Guiller

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

Le Clos de l'oratoire des Pâpes

AOP Château Neuf du Pâpe - 2020 61 €
Grenache noir, syrah, cinsault, mourvèdre.

Blancs

Les costières de Pomerol « Hugues de Beauvignac »

IGP Côtes de Thau - 2020/21 - Chardonnay. 19 €

Domaine Haut Lirou

IGP d'OC-2020/21 - Viognier 21 €

Château Guiot « Plaisir Coupable »

Pays d'OC - Moelleux - 2021 - Sémillon 32 €

Domaine Clos du Serre « Le saut du poisson »

AOP Languedoc - 2020 - BIO 42 €
Grenache, carignan blanc, vermentino.

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »

Vin de France - 2021 38 €
(Roussanne, chardonnay, viognier, sauvignon)

Domaine Haut Lirou « Constance »

IGP Val de Montferrand - 2020 38 €
Chardonnay, viognier, sauvignon.

Domaine Madeloc « Banaste »

AOP Collioure - 2020 38 €
Grenache gris, Vermentino, Roussanne

Domaine Matane « 449 »

IGP Hérault - 2020 - Chenin, Gros Manseng, Roussanne, Chardonnay 38 €

Chablis - Jean-Marc Brocard

AOC Chablis - 2020 - Chardonnay 45 €

Maison Champy

AOP Pouilly fuissé - 2018 - Chardonnay. 48 €

Château la Negly « Brise marine »

AOP La Clape - 2020/21 32 €
Grenache blanc, clairette, bourboulenc, marsanne, roussanne, rolle, picpoul.

Le Joyau de Joy

IGP Côtes de Gascogne - Moelleux - 2022 28 €
100% Gros Mansang

Prieuré Saint Jean de Bébian

AOP Coteaux du Languedoc - 2019 - BIO 62 €
Roussanne, clairette, grenache blanc.

Domaine du Mas des Armes « 360 »

IGP Pays d'Hérault, Cité d'Aniane - 2020/21 75 €
Vermentino, roussanne, sauvignon, viognier.

Domaine de l'Hortus « Grande cuvée »

IGP Val de Montferrand - 2020 58 €
Chardonnay, viognier

Domaine de Daumas Gassac

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

Gérard Bertrand « Cigalus »

IGP Aude Hauterie - 2020 52 €
Chardonnay, sauvignon, viognier

Le Clos de l'oratoire des Pâpes

AOP Château Neuf du Pâpe - 2020 61 €
Grenache blanc, bourboulenc, clairette, roussanne

Rosés

Crazy St Tropez

IGP Méditerranée - 2022 75cl - 24 €
1,5 L - 45 €

Cazes "Zodiak"

IGP d'OC - Biodynamie 75cl - 27 €

Domaine du Mas des Armes « Cavalino »

IGP Hérault - 2021 75cl - 35 €
Grenache, cabernet, mourvèdre, syrah, grenache gris.

Domaine Haut Lirou

AOP Pic St Loup - 2021 75cl - 32 €
Grenache, syrah. 1,5 L - 70 €

Château Puech Haut "Argali"

IGP d'OC - 2021 75cl - 36 €
Grenache, Cinsault 1,5 L - 78 €

White St Tropez

AOP Côtes de Provence - 2022 75 cl - 44 €

Domaine de Pive

IGP Sable de Camargue - 2021 100% gris de gris. 1,5 L - 80 €

Domaine Villa Degli olmi

Prosecco DOC - Extra brut - Gléra. 32 €

Haton brut

AOP Champagne brut 55 €
60 % Pinot Meunier 40 % Pinot Noir

Frèrejean Frères

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

Frèrejean Frères

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

Frèrejean Frères « VV26 »

AOP Champagne - Grand Cru 120 €
Chardonnay.

Ruinart - Blanc de blancs

AOP Champagne - Chardonnay 170 €

Dom Pérignon

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

LES VINS BIOLOGIQUES
SONT SURLIGNÉS

