

FRUITS DE MER

HUÎTRES de BOUZIGUES de l'étang de Thau "Negrou" Les 6 - 12 € Les 9 - 18 € • Les 12 - 24 €	
HUÎTRES GILLARDEAU Les 6 - 24 € Les 9 - 36 € • Les 12 - 48 €	
ASSIETTE de L'ÉCAILLER 8 Huîtres, 8 Pointus, 6 Crevettes 30 €	
BOUQUET de CREVETTES Les 6 - 16 € • Les 12 - 32 €	
ASSIETTE de 18 POINTUS et son Aïoli	18 €
COUTEAUX en PERSILLADE	18 €
PALOURDES en PERSILLADE	18 €

PIZZAS

DIAMANT NOIR <i>Crème, Truffe, Mozzarella, Huile de Truffe, Olives</i>	18 €
LA REINE <i>Tomate, Jambon Blanc, Champignons frais, Mozzarella, Olives</i>	15 €
3 FROMAGES <i>Tomate, Chèvre, Gorgonzola, Mozzarella, Olives</i>	15 €
VÉGÉTARIENNE <i>Tomate, Oignons rouges, Aubergines, Courgettes, Asperges, Tomates Cerise, Olives</i>	16 €
NORVÉGIENNE <i>Crème, Oignons rouges, Saumon frais, Mozzarella, Basilic, Roquette, Olives</i>	17 €

MENU ENFANTS - 14 €

Haché du Boucher ou Saumon Frais Grillé ou Croustillant de Poulet Corn Flakes
Frites ou Pâtes
1 Boule de Glace

- Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL ! •

ENTRÉES

PLANCHE de TAPAS MAISON - 2 pers. 30 €

8 Suggestions du Chef (selon son humeur...)

SALADE MÉDITERRANÉENNE de POULPE 19 €

Poulpes marinés, Artichauts, Tartare de Tomates, Mesclun et Fenouil

BOL ASIATIQUE 18 €

Vermicelles de Riz, Chou chinois, Carottes, Soja, Poulet saté, Cacahuètes, Sésame, Coriandre et Menthe

TOMATES D'ANTAN et sa BURRATA CRÉMEUSE 17 €

ASSIETTE du SOLEIL LEVANT 21 €

Tartare d'Espadon, Makis de Saumon, Saku de Thon, Gingembre confit et salade Wakamé

PLANCHE de BELLOTA 24 €

Jambon (48 mois), Chorizo, Lomo, Mesclun et Baguettine

- Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes et du gluten
- Tarifs nets TTC
- Service Compris
-

PÂTES & RIZ

PENNES à L'ARRABBIATA	18 €
LINGUINES AL VONGOLE (Palourdes)	24 €
LINGUINES de HOMARD ENTIER, émulsion de Bisque de Homard	38 €
RISOTTO CRÉMEUX de SAINT-JACQUES et râpé de Truffe d'Été	32 €

POISSONS

PAVÉ de THON SÉSAME ou GRILLÉ À LA PLANCHA	26 €
PAVÉ de THON ROSSINI	32 €
FILET de LOUP GRILLÉ à la PLANCHA, son crumble d'Olives et coulis d'Aïoli	25 €
FILET de TURBOT GRILLÉ à la PLANCHA, sauce Yuzu	29 €
SEICHE GRILLÉ à la PLANCHA, sauce Vierge et son Aïoli	26 €

Nos poissons sont accompagnés d'un Risotto et d'une Poêlée de Légumes frais.

VOIR ARDOISE POUR NOS SUGGESTIONS DU JOUR

- *Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL !* •

VIANDES

TARTARE de BŒUF au COUTEAU de RACE - (Préparé par nos soins • 180grs • France) <i>Frites et Salade verte</i>	21 €
TARTARE de BŒUF GOURMAND au COUTEAU de RACE (Préparé par nos soins • 180grs • France) - <i>Râpé de Truffe d'Été, Frites et Salade verte</i>	24 €
ENTRECÔTE de BOEUF AUBRAC - (300grs • France)	28 €
CHEESEBURGER GOURMAND de la PLAGÉ <i>Steak Haché du Boucher (VBF • 300grs), Tomates, Manchego, Pickles, Bacon grillé, Oignons rouges, Mayonnaise à la Moutarde à l'ancienne, Pain de notre boulanger, Frites</i>	29 €
SELLE d'AGNEAU <i>et son jus des Garrigues</i>	27 €
PLUMA IBÉRIQUE BELOTTA <i>comme une sauce Barbecue</i>	28 €
CÔTE de BOEUF GRILLÉE - 1 PERS. - (environ 500grs • Europe)	32 €
PAVÉ de VEAU de l'AVEYRON, <i>sauce aux Morilles</i>	28 €

Nos viandes grillées sont accompagnées d'un Écrasé de Pommes de Terre truffées
et d'une Poêlée de Légumes frais.

- Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes et du gluten
- Tarifs nets TTC
- Service Compris
-

FROMAGE

PÉLARDON au LAIT CRU de CHÈVRE, *Mesclun et Miel aromatisés à l'Huile de Truffe noire* 9 €

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND - 5 pièces 13 €

COEUR COULANT CHOCO/PASSION et sa boule Passion 11 €

NAGE de FRUITS ROUGES en INFUSION de MENTHE et son sorbet 11 €

COMME un CITRON LIÉGEOIS et son sorbet Citron 11 €

PAVLOVA à la FRAISE et sa soupe de Fraises mentholées 11 €

TIRAMISU à l'ITALIENNE et sa boule de Café blanc d'Éthiopie 11 €

GLACES & SORBETS ARTISANAUX : 1 Boules 3 € 2 Boules 6 € 3 Boules 8 €

Parfums Glaces : Café des Indes, Café blanc, Barbapapa, Vanille, Caramel salé, Bulgare, Chocolat, Pistache, Menthe/Chocolat, Rhum Raisins.

Parfums Sorbets : Fraise, Cassis, Framboise, Citron, Mangue, Poire, Passion, Ylang.

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 2 €

Veillez commander vos desserts en début de repas afin de faciliter le dressage à notre Chef Pâtissier

- *Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer à titre EXCEPTIONNEL !* •

CARTE des VINS ROSÉS

VERRE DE VIN DE PAYS - Blanc, Rosé, Rouge (12 cl.)	4 €
VERRE DE VIN DE PAYS PUECH HAUT - Rosé, Rouge (12 cl.)	6 €

	150cl.	75cl.
<u>VINS DE PAYS IGP</u>		
DOMAINE DES LAURIERS	40 €	21 €
LES HAUTS DE MÉDIAN		22 €
JOA "GÉRARD BERTRAND" - Bio	62 €	32 €
GRIS BLANC "GÉRARD BERTRAND"	46 €	24 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>		
PUECH HAUT "PRESTIGE"	62 €	32 €
PUECH HAUT "TÊTE DE BÉLIER"		45 €
GRÉZAN "FAUGÈRES"	56 €	26 €
CAVALINO - DOMAINE DU MAS DES ARMES		32 €
<u>AOC PROVENCE</u>		
CHÂTEAU MINUTY "M"	62 €	32 €
CHÂTEAU MINUTY "ROSE ET OR"	98 €	50 €
CHÂTEAU MINUTY "281"		60 €
DOMAINE D'OTT		60 €

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération • Tarifs nets TTC • Service Compris •

CARTE des VINS ROUGES

	150cl.	75cl.
<u>VINS DE PAYS IGP</u> PUECH HORE		25 €
<u>VINS DE PAYS D'OC</u> LA MADELEINE ST JEAN		23 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>		
LES PREMIÈRES "ALQUIER" FAUGÈRES		32 €
LA MAISON JAUNE "ALQUIER" FAUGÈRES		42 €
DOMAINE SAINT DAUMARY "3 ^{ÈME} MI TEMPS" PIC ST LOUP		32 €
"PUECH AUGER" TERRASSE DU LARZAC		35 €
CHÂTEAU LA NÉGLY "LA FALAISE" LA CLAPE		36 €
CHÂTEAU PUECH HAUT "PRESTIGE"	70 €	35 €
CHÂTEAU PUECH HAUT "TÊTE DE BÉLIER"	120 €	55 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "PERSPECTIVES"		37 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "LE 360"	150 €	80 €
MAS JULIEN		70 €
CHATEAU LA NÉGLY "L'ANGÉLY" LA CLAPE		110 €
CHATEAU LA NÉGLY "PORTE DU CIEL" LA CLAPE		150 €
CLOS DES TRUFFIERS ST PARGOIRE		200 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "CLOS DES CISTES"		170 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "SYRAH LEONE"		170 €
"ORA" GÉRARD BERTRAND		200 €

• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération • Tarifs nets TTC • Service Compris •

CARTE des VINS BLANCS

	150cl.	75cl.
<u>VINS DE PAYS IGP</u>		
DOMAINE DE GRÉZAN LAURENS CHARDONNAY		28 €
DAUMAS GASSAC ANIANE		70 €
<u>VINS DE PAYS D'OC</u>		
LA MADELEINE ST JEAN - VIOGNIER		25 €
LA MADELEINE ST JEAN - CHARDONNAY		24 €
<u>AOC LANGUEDOC</u>		
PICPOUL DE PINET		21 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "LES HEURES BLANCHES"		25 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "LE 360"		80 €
CHÂTEAU LA NÉGLY "LA BRISE MARINE" LA CLAPE		30 €
PUECH HAUT PRESTIGE		32 €
PUECH HAUT "TÊTE BÉLIER"		46 €
<u>IGP COTES DE GASCOGNE</u> DOMAINE DE JOY (<i>Moelleux</i>)		25 €
<u>AOC PROVENCE</u> CHÂTEAU MINUTY "BLANC ET OR"		45 €
<u>AOC CHABLIS</u> GRAND RÉGNARD		50 €
<u>AOC POUILLY FUMÉ</u> CHÂTEAU DU NOZET "DE LA DOUCETTE"		50 €
<u>CHAMPAGNES</u>		
JACQUART BLANC DE BLANC		65 €
PERRIER JOUET GRAND BRUT	150 €	75 €
MOET ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	150 €	75 €
MOET ET CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL		80 €
MOET MILLÉSIMÉ		80 €
MUMM CORDON ROUGE BRUT		75 €
RUINART BLANC DE BLANC BRUT ou ROSÉ	250 €	130 €
DOM PERIGNON		250 €