

Les Apéritifs

Ricard, 51 - 3cl	4,00€
Martini (blanc ou rouge) - 6cl	4,50€
Suze - 6cl	4,50€
Campari - 6cl	4,50€
Porto (blanc ou rouge) - 10cl	4,50€
Muscat - 10cl	4,50€
Kir (pêche, mûre, fraise, cassis, framboise, pamplemousse) - 12cl	4,50€
Coupe Proseco - 12cl	6,00€
Coupe Champagne (Louis Roederer) - 12cl	10,00€
Whisky - 6cl	7,00€
Whisky « STORM » - 6cl	11,00€
Bourbon - 6cl	7,00€
<i>Bière :</i>	
- Pression « Leffe » - 25cl	4,00€
- Bouteille « Grimbergen Blanche » « Desprésados » - 33cl	5,00€

Les Apéritifs Cocktails

Apérol Spritz - Apérol, proseco, eau gazeuse	9,00€
Martini Spritz - Martini blanc, proseco, eau gazeuse	9,00€
Campari Spritz - Campari, proseco, eau gazeuse	9,00€
Américano - Gin , campari, martini rouge, noilly prat	9,00€
Rosé Pamplemousse - Rosé, jus de pamplemousse, sirop pamplemousse	6,00€
Sangria	5,00€
Planteur Punch - Rhum, citron jaune, jus d'ananas, grenadine	9,00€
Whisky Coca	9,00€
Gin Tonic - Gin, schweppes tonic, citron jaune	9,00€

Les Eaux Minérales

Perrier - 33cl	4,00€
Perrier - 50cl	4,00€
Eau de Perrier - 1litre	5,00€
Vittel - 50cl	4,00€
Vittel - 1litre	5,00€

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Les Cocktails

Champagne

Lady Anne - Champagne, grand marnier, crème de pêche, jus de mandarine	11,00€
Pik Me Up - Champagne, cognac, grenadine, jus d'orange	11,00€
Kir Royal - Champagne et pêche ou mûre ou fraise ou cassis ou framboise ou pamplemousse	11,00€
Tenue de Soirée - Champagne, muscat	11,00€
Lagon Bleu - Champagne, vodka, sirop de curaçao, jus de citron	11,00€
Champagne Piscine - Champagne, citron vert	11,00€
Parfait Amour - Champagne, sirop de pêche, crème de fraise, jus de passion	11,00€
Bird of Paradise - Champagne, manzana, sirop de fraise, jus d'orange	11,00€

Rhum

Mojito - Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse Supplément +0,50€ - framboise, fraise, pomme	9,00€
Mojito Royal - Rhum, champagne, citron vert, menthe, sucre de canne	11,00€
Mojito Spicy - Rhum spicy, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	10,00€
Piña Colada - Rhum, jus d'ananas, jus coco	9,00€
Caïpirinha - Rhum cachaça, citron vert, sucre de canne	9,00€
Cuba Libre - Rhum, citron vert, coca	9,00€
Daïquiri - Rhum, citron vert, sirop sucre de canne	9,00€

Téquila

Margarita - Téquila, grand marnier, sirop sucre de canne, citron vert	9,00€
Téquila Sunrise - Téquila, jus d'orange, grenadine	9,00€

Whisky

Manhattan - Whisky, angostura, martini rouge	9,00€
Whisky Sour - Whisky, citron pressé, sirop sucre de canne, blanc d'oeuf	9,00€

Vodka

Bloody Mary - Vodka, céleri, tabasco, sauce anglaise, citron jaune, jus de tomate	9,00€
French Kiss - Vodka, grand marnier, sirop barbe à papa, jus de pomme, jus de fraise	9,00€
Caïpiroscha - Vodka, sucre de canne, citron vert	9,00€
Caprice - Vodka, grand marnier, jus de fraise, jus de pomme, jus de citron	9,00€
Sex on the Beach - Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	9,00€

Gin

Gin Fizz - Gin, sucre de canne, citron jaune, schweppes	9,00€
Red Lion - Gin, grand marnier, jus d'orange, jus de citron	9,00€
Long Island Ice Tea - Gin, vodka, rhum blanc, téquila, grand marnier, citron vert, coca	10,00€

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Les Cocktails

Le Chef Jean Gary-Bobo, jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse et son équipe vous propose pour la carte automne-hiver une cuisine fraîche, traditionnelle et créative avec des produits bruts de notre région et d'ailleurs dans le respect de l'environnement

Assiette Apéro - 14 €

L'Assiette de Charcuteries

Déclinaison de charcuteries

Jambon de Lacaune, Chorizo ibérique, boudin noir et jambon truffé

L'Assiette de Fromages

Affinés avec ses condiments

St Nectaire fermier, Chèvre cendrés, bleu d'auvergne, copeau de fromage truffé

Menu Enfant - 12 €

Viande ou Poisson

Dessert « Glace »

Les Coquillages et crustacés du Bassin de Thau et d'ailleurs

Nos huîtres sont naturelles produites par « Alpau-Pêche »

6 Huîtres - ~~10 euro~~

12 Huîtres - ~~18 euro~~

L'Assiette de Thau - ~~18 euro~~

Huîtres, moules, palourdes et crevettes

Le Coquillage - ~~40 euro~~

Pour 1 ou 2 personnes : Huîtres, moules, palourdes et crevettes et coquillages d'arrivage

Le Plateau de Thau - ~~75 euro~~

Pour 1 ou 2 personnes : Huîtres, moules, palourdes et crevettes, langoustines, tourteau entier et coquillages d'arrivage

Le Plateau Dégustation - ~~110 euro~~

Pour 2 personnes : Huîtres, moules, palourdes et crevettes, homard entier et coquillages d'arrivage

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Les Coquillages

Les Entrées - 12 euro

Le Menu à 25,00€

Entrée / Plat / Dessert

La Soupe de poisson de roche

Accompagnée de croutons, ail confits et rouille

ou

Le Potimarron

En velouté perles à l'huile de noisette avec une poêlée d'encornets au sautoir parfumée au zeste d'orange

ou

Le Cabillaud Skreï,

En tartare acidulé, condiment shitaké et herbe fraîche, coulis de betteraves, pickles, gaspacho frais automnal autour du concombre

ou

L'Huître du Bassin de Thau,

En raviole poché, tartare de pomme reinette et châtaignes confites, consommée iodée parfumée aux graines de sésame noir

Les Plats - 18 euro

La Pintade,

Le filet en ballottine, mijoter de pleurote et châtaignes, émulsion de lard légèrement liée, condiments des mendiants en Chutney, jus à la Syrah

ou

Le Loup,

En darne vapeur, gnocchi au fenouil et citron confit, vierge «terre mer», jus de moules safranée et sélection de jeunes pousses

ou

L'Aile de Raie,

Poêlée au consommé de crustacés, condiments citron confit et câpres, émulsion « noisette et gingembre marinée », crème légère de topinambour

ou

L'arrivage de poissons et viandes en suggestions

Les Desserts - 8 euro

L'assiette de fromages,

Condiments et confiture de saison, sélections de jeunes pousses

ou

La fraîcheur automne-hiver,

Assortiment de glaces ou sorbets

ou

Le chaud froid,

Gratiné à la crème de marron

ou

Le Brownie

Noix de Pécan et crème glaces au caramel, beurre salé

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Le Menu

Les Entrées - 16 euro

Le Menu à 40,00€

Entrée / Plat / Dessert

La Saint - Jacques

Nacrée a cru dans une robe de feuille de tétragone, coques en piste parfumée aux baies de Goji, textures d'avocat et coriandre, tuile à l'encre de seiche

ou

L'Oeuf de Poule fermière et l'Oursin

Cuisson basse température à 64°C, l'oursin au naturel et en jus, condiments « meurette » revisité, émulsion de cresson

ou

Le Lobe de Foie Gras

Mi-cuit «Muscat de Frontignan», clémentine confite, vinaigrette acidulée au jus de cuisson, crumble et brioche au praline rose

ou

Le Tartare de Boeuf Aubrac fermier

Taillé au couteau, jaune d'oeuf confit «noisette», condiments ravigote en assaisonnement iodé, copeaux de vieux salers

Les Plats - 25 euro

Le Filet de Boeuf de race

Cuisson basse température à 56°C, accompagné d'une feuille de chou farcie senteur des sous-bois et son jus

ou

Le Rouget Barbu

Entier en portefeuille, tétragone en cru et cuit, panais confit dans un jus à la pulpe de kaki et d'écorce d'orange

ou

La Queue de Lotte

En pavés pochés, senteur ibérique, mijotée de haricots Tarbes et petite giroles à la bisque de langoustines fraîches d'Ecosse

ou

L'Arrivage de Poissons ou Viandes en suggestions

Les Desserts - 11 euro

La Clémentine

Confite dans un sirop et en mousse, sablé breton, crémeux de pistache et glace clémentine

ou

L'Inspiration du Chef

ou

La Mangue

En samoussa croustillant et tartare frais, gel coriandre et sesame bicolore, crémeux et glace mangue

ou

L'Assiette de fromages affinés

Condiments et confiture de saison, sélections de jeunes pousses

Le Clin d'oeil aux Producteurs & Artisans

Chef de Thau	Sud Mer	Distrisud	Alpau-Pêche	Louis Diaz	Murex
Produits autour de l'huître	Produits de la Mer	Fromages de région	Produits de la Mer	Légumes et fruits	Produits de la Mer

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

La Carte

Le Menu à 54,00€

Mise en bouche / Entrée / Plat / Dessert

Entrée

L'Huître du Bassin de Thau

En raviole poché, tartare de pomme reinette et châtaignes confites, consommé iodé parfumé aux graines de sésame noir

ou

Le Lobe de Foie Gras

Mi-cuit «Muscat de Frontignan», clémentine confite, vinaigrette acidulée au jus de cuisson, crumble et brioche au praline rose

Entrée second passage - 22 euro

Le Thon Rouge

« Soku » en Tataki, léger jus « Dakgangjeong », algues et perles de Yuzu, corail d'oursin au naturel

ou

Le Tartare de Boeuf Aubrac fermier

Taillé au couteau, jaune d'oeuf confit «noisette», condiments ravigote en assaisonnement iodé, copeaux de vieux salers

Plat - 30 euro

Les Ris de Veau

Poêlée au beurre noisette et nourrie par une escalope de foie gras poêlée, jus de langoustine fraîche d'Ecosse

ou

L'Arrivage de Poissons ou Viandes en suggestions

Les Desserts - 11 euro

La Clémentine

Confite dans un sirop et en mousse, sablé breton, crémeux de pistache et glace clémentine

ou

L'Inspiration du Chef

L'Ardoise

Sélection de salades, d'entrées et plats du moment

(Prix affichés sur l'ardoise)

Le Clin d'oeil aux Producteurs & Artisans

Chef de Thau	Sud Mer	Distrisud	Alpau-Pêche	Louis Diaz	Murex
Produits autour de l'huître	Produits de la Mer	Fromages de région	Produits de la Mer	Légumes et fruits	Produits de la Mer

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

La Carte

Les Champagnes

Louis Roederer

Brut Premier - 75cl

La coupe 9,50€

La Bouteille 65,00€

Louis Roederer

Brut Rosé - 75cl

La Bouteille 80,00€

Louis Roederer

Blanc de Blanc - 75cl

La Bouteille 90,00€

Louis Roederer

Vintage - 75cl

La Bouteille 80,00€

Louis Roederer

By Stark - 75cl

La Bouteille 90,00€

Louis Roederer

Cristal - 75cl

La Bouteille 200,00€

Louis Roederer

Cristal Rosé - 75cl

La Bouteille 350,00€

Ruinart

Brut 80€

La Bouteille 80,00€

Ruinart

Brut Rosé 100€

La Bouteille 100,00€

Ruinart

Blanc de Blanc 110€

La Bouteille 110,00€

Les Champagnes

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Les Boissons Chaudes

Les Boissons Chaudes

Expresso	2,00€
<i>Bio</i>	
Décaféiné	2,50€
Double Espresso	4,00€
Cappuccino	4,00€
Thés	3,50€
<i>Vert, Noir, Menthe ou Fruits</i>	
Infusions	3,50€
Verveine	3,50€

*Classique ou moderne,
il n'y a qu'une seule cuisine... la Bonne !
Mr Paul Bocuse.*

En cas d'allergie alimentaire merci de nous le faire savoir

Tous nos prix s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.