



Les Formules



Tous les mîdis du lundi au vendredi



Les formules

Plat + Verre de vin 14 cl ou Bière du moment	16,80€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19,80€
Entrée + Plat + Dessert	22,80€

Les entrées

- Velouté de potimarron et crème de lard
- Tarte fine aux oignons, mousse fromagère

Les plats

- Risotto de champignons et veau
- Echine de porc confite
- Filet de St Pierre à l'orange
- Plat du Jour

Accompagnements

Frites maisons, riz de Camargue, poêlée de légumes écrasé de panais

Les desserts

- Crème brûlée
- Tarte du moment

LA CARTE



Les entrées

Velouté de potimarron, crème de lard	7,50€
Tarte fine aux oignons, mousse fromagère	7,50€
Assiette de charcuteries	9,50€
Tartare de Thon	11,00€

Les Spécialités

Gardianne de taureau	16,90€
Rouille traditionnelle de Pierre	16,90€

Les Plats

Risotto de champignons et veau Option végétarien	15,50€
Echine de porc confite	16,50€
Filet de St Pierre à l'orange	16,50€
Burger de la Castelle Steak du bouché, tranche de cantal, lard, salade verte, sauce Option végétarien	18,00€
Demi magret	19,80€
Pièce du Boucher 150g Sauce aux choix : aux échalotes, au roquefort, aux cèpes	19,50€

Accompagnements

maximum 2 aux choix - sup +2,00€

- frites maisons,
- riz de Camargue,
- poêlée de légumes,
- écrasé de panais



Les desserts

Crème Brulée	6,50€
Tarte fine du moment	6,50€
Mousse au chocolat	7,00€
Assiette de fromages	9,50€

Les Gourmands

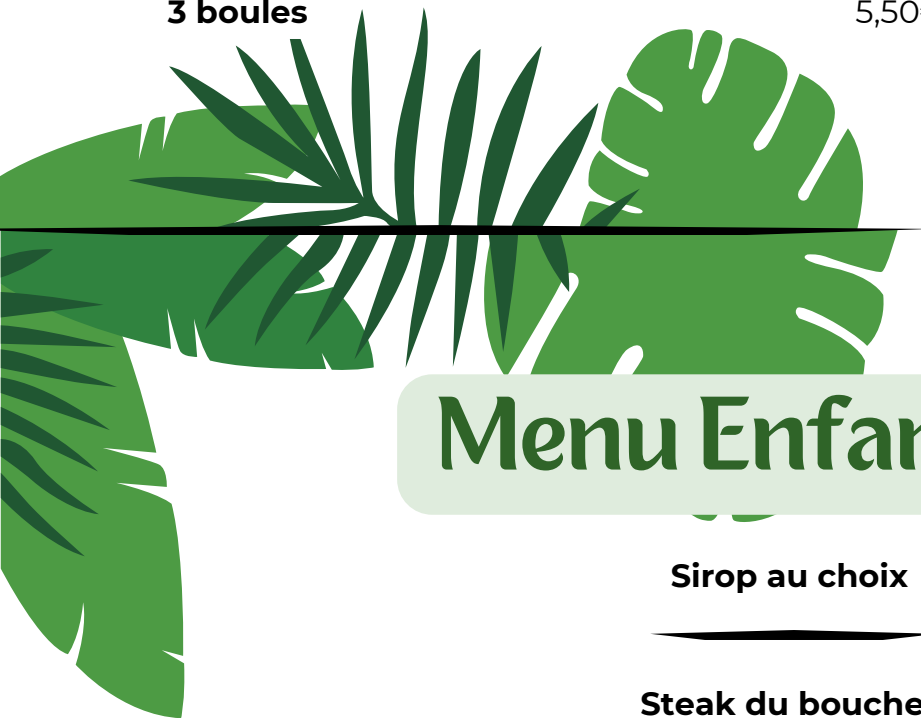
Café Gourmand assortiment de mini desserts accompagné d'un café/thé	12,00€
Doux Gourmand assortiment de mini desserts accompagné d'un vin doux naturel ambré ou tuilé	14,50€

Les Glaces et Sorbets

vanille, chocolat, citron, fraise

Glace :

1 boule	2,50€
2 boules	4,00
3 boules	5,50€



Menu Enfant 12€

Sirop au choix

Steak du boucher

Steak Végétarien

Poisson du moment

1 boule de glace

crème brulée

À PARTAGER



A partir de 2 personnes

Les Planches

Planche de charcuteries

8€/personne

Planche de fromages

8€/personne

Camembert rôti en croute

14,50€

Nos Spécialités

Gardianne de taureau

viande de taureau marinée et mijotée longuement...

16,00€/personne

Rouille Traditionnelle de Pierre

seiche fondante mijotée dans la rouille familiale

16,00€/personne

La Touche gourmande

Assortiment de desserts

sélections de desserts à découvrir à plusieurs

10,50€/personne





DOMAINE SAINT JULIA



Rouges :

Saint Julia - AOC Languedoc - Syrah, Grenache <i>vin léger et très fruité - arômes : fruits frais, groseilles et cerises</i>	19,50
Térès - AOC Languedoc - Syrah, Grenache <i>vin léger en tanins - arômes : fruits rouges légèrement mur</i>	20,30
Diogène - AOC Languedoc - Mourvèdre, Syrah, Grenache <i>vin ample et tanins onctueux - arômes : myrtilles, fruits secs et épices</i>	25,50
Festin de PAN - AOC Languedoc - Mourvèdre, Syrah <i>vin équilibré et mature - arômes : fruits noirs confits et guarigues</i>	31,70

Blanc :

Saint Julia - AOC Languedoc - Roussanne, Marsanne, Viognier <i>vin minéral, léger en acidité - arômes : fruits jaunes légèrement mur</i>	20,30
--	--------------



DOMAINE DE CAUSSE

Rouges :

	<u>Verre</u>	<u>Btl</u>
IGP D'Oc - Merlot, Syrah <i>vin très léger et fruité - arômes : fruits rouges frais</i>	4,50	18,50
IGP D'Oc - 100% Syrah <i>vin peu tanique et fruité - arômes : cassis mur et vanillé</i>	5,60	21,80

Blanc :

IGP D'Oc - Chardonnay <i>vin sec et généreux - arômes : pêche et abricot</i>	4,50	18,50
IGP D'Oc - Rolle <i>vin sec et assez frais - arômes : fruits exotiques</i>	5,60	21,80

Rosés :

IGP D'Oc - Merlot <i>vin léger et assez frais - arômes : petits fruits rouges</i>	4,50	18,50
IGP D'Oc - Le Gris - Grenache <i>vin vif, frais et fruité - arômes : fraises et groseilles</i>	5,10	21,50

Herbier des Boissons



Boissons sans alcool

Coca Cola Original 33cl	4,20€
Coca Cola Zéro 33cl	4,20€
Ice Tea Pêche 25cl	3,50€
Oasis Tropical 25cl	3,50€
Schweppes Tonic 25cl	3,70€
Limonade 33cl	3,70€
Les Vergers de Thau - Jus (pomme, poire, pêche, abricot)	5,70€
Sirop (grenadine, menthe, fraise, pêche, violette, orgeat, citron)	2,00€
Diabolo	4,20€

Eaux minérales

Perrier 33cl	3,20€
Evian 1L	4,70€
Evian 50cl	3,50€
Badoit 1L	4,70€
Badoit 50cl	3,50€

Bières

	25 cl	50 cl
Blonde Pression - BDL	4,00€	7,00€
Monaco	4,50€	7,50€
BDL - Session IPA 33cl - Aveyron	5,90€	
Gorge Fraiche Ambrée 33cl - Béziers	6,10€	
Gorge Fraiche Blanche 33cl - Béziers	6,10€	

Carte des Cocktails

Cocktails

Sunset Garden - 9,00€

vodka, liqueur de framboise, jus de poire, nectar de pêche, jus de citron.

Aperol Spritz - 10,50€

aperol, vin effervescent, eau gazeuse

Bramble - 10,00€

gin, liqueur de mure, jus de citron, sucre de canne

Mojito - 9,00€

rhum, angostura bitters, menthe, citron vert, eau gazeuse

Gin Tonic - 8,00€

gin, Schweppes tonic, citron vert



Mocktails

7,00€

Verger Fizz

jus de pomme, nectar de pêche, sirop de pêche, eau gazeuse

Sunrise

jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise

Virgin Mojito

menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse



Apéritifs

Blanc crème cassis, framboise, mure, pêche	4,50€
Pastis/ Ricard 2cl	2,50€
Noilly Prat Rouge 5cl	5,50€
Noilly Prat Original Dry 5cl	5,50€
Muscat de Frontignan 8cl	6,50€
Whisky Jack Daniel's 4cl	6,00€
Whisky Ballantine's 4cl	6,00€
Whisky Chivas Regal 4cl	9,00€
Rhum Blanc St James 4cl	6,00€
Rhum La Mauny Ambrée 4cl	8,00€
Supplément boisson sans alcool	+1,50€
Supplément sirop	+0,50€

Digestifs 4cl

Cognac	8,00€
Armagnac	8,00€
Baileys	6,00€
Mentheuse Liqueur de Menthe - Label Sud de France	5,00€
Pulpeuse Liqueur de Citron - Label Sud de France	5,00€
Croqueuse Liqueur de Pomme - Label Sud de France	5,00€
Vin Doux Naturel - Ambré ou Tuilé Cap de Fousté - Rivesaltes - Hors d'Age 15 à 40 ans en fut	8,00€

Boissons Chaudes

Espresso	2,00€
Allongé/Noisette/Décaféiné	3,00€
Double/Café crème	4,00€
Thé et infusion	3,00€

