

CARTE TAPAS

(Uniquement le soir)

- Brochettes Yakitori (4 pcs) 4,00€
- Pan con tomate y serrano 6,00€
- Beignet de calamars (6 pcs) 4,00€
- Stick de mozza (6 pcs) 6,00€
- Oignons rings (6pcs) 4,00€
- Couteaux gratinés (6pcs) 6,00€
- Patatas Bravas (portion) 4,50€
- Gaspacho de tomate jaune et mangue 6,00€
- Assortiment de crostinis à la ricotta 8,00€
- Cervelle de Canuts 6,00€
- Camembert grillé confiture de tomates épicées 8,00€

CARTE TAPAS

(Uniquement le soir)

- Brochettes Yakitori (4 pcs) 4,00€
- Pan con tomate y serrano 6,00€
- Beignet de calamars (6 pcs) 4,00€
- Stick de mozza (6 pcs) 6,00€
- Oignons rings (6pcs) 4,00€
- Couteaux gratinés (6pcs) 6,00€
- Patatas Bravas (portion) 4,50€
- Gaspacho de tomate jaune et mangue 6,00€
- Assortiment de crostinis à la ricotta 8,00€
- Cervelle de Canuts 6,00€
- Camembert grillé confiture de tomates épicées 8,00€

Formules

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	29,90€
<i>Entrée + Plat</i>	23,90€
<i>Plat + Dessert</i>	23,90€

Entrées

- *Tataki de bœuf d'Aubrac* 14,00€
- *L'Assiette de couteaux en Persillade* 10,50€
- *Méli mélo d'huîtres et de moules gratinées* 14,00€
- *Assiette de Coquillages* 14,00€
5huîtres, 5Moules, 2crevettes, 2escargots
- *Millefeuille de la mer* 14,00€
Truite, saumon fumé, chair de crabe, crevettes, avocat, herbes fraîches

Plats

- *Gambas en persillade flambées au pastis* 19,50€
- *Tagliatelles aux crustacés et fruits de mer* 19,50€
- *Seiche Grillée, huile d'olive, aïoli* 19,50€
- *Dos de cabillaud crème citronnée* 19,50€
- *Pavé de Bœuf d'Aubrac, sauce échalotte, frites* 19,50€

Desserts

- *Tiramisu fraises, basilic et citron vert* 7,50€
- *Profiteroles vanille sauce chocolat, chantilly* 9,00€
- *Nougat glacé aux fruits rouges* 7,00€
- *Dôme citron yuzu by DEKKER* 9,00€
- *Coupe de Thau (boules pistache, fruits frais, marie brizard)* 8,50€
- *Café Gourmand (supplément 2€ dans la formule)* 10,50€



Nos Coquillages

	12	6
Les Huîtres	16,00€	8,00€
Les Moules	7,00€	3,50€
Les Crevettes	14,00€	7,00€
Les Escargots	9,00€	4,50€

Nos Plateaux de coquillages

Le Mini	Le Plateau de Thau	Le Spécial	Le Royal
6 huîtres	24 huîtres	16 huîtres	24 huîtres
6 moules	12 moules	12 moules	12 moules
3 crevettes	6 crevettes	6 huîtres gratinées	6 crevettes
3 escargots	4 huîtres gratinées	1 bouteille de Picpoul	12 escargots
18,00€	4 moules gratinées	« Carte Noire »	8 gambas
	1 bouteille de Côte de Thau	45,00€	79,00€
	« Villemarin »		
	60,00€		

Nos Spécialités

- **Parillade de poissons :** 23,00€
Seiche , gambas, lotte , grillés à la plancha, garniture et aioli
- **L'assiette de Thau :** 23,00€
Huitres Gratinées, moules farcies, rouille de seiche, gambas et garniture
- **Paella de la Mer :** (pour 2 personnes) 42,00€
Seiche, lotte, espadon, crevettes, moules, poivrons et riz.

Menu Enfant :
Cordon bleu ou filet de
poissons frites
Sirop + Glaces 10€

Prix nets - service compris

La Carte des Vins

LES VINS BLANCS

	Verre	50cl	75cl
AOP Picpoul de Pinet: Cave de l'Ormarine « Carte Noire » <i>Nez généreux ,notes de fruits à chair blanche et d'agrumes</i>	4,00€	14,50€	18,50€
IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin <i>Frais, bel équilibre, note désaltérante d'agrumes et vive</i>	3,00€		16,00€
IGP Pays d'Oc: Domaine Hondrat, Viognier/Chardonnay <i>Nez floral et fruité, bouche équilibre par une belle fraîcheur</i>	5,00€		21,00€
IGP Pays d'Oc: Château Grézan , Chardonnay <i>Vif et Frais arômes subtils de fruits exotiques, pamplemousse</i>	5,00€	21,00€	25,00€
IGP Pays d'Oc : La Madeleine Saint Jean , Viognier <i>Fruité très original, douceur abricot et zestes d'agrumes</i>	5,00€		21,00€
AOC Languedoc : Domaine Hondrat, Elle & Lui			27,00€
IGP Côte de Gascogne: Horgelus, le bal des papillons	5,00€		23,00€

LES VINS ROSES

AOP Faugères: Château Grézan <i>Nez floral et miel, arômes de petits fruits rouges·</i>		21,00€	25,00€
IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin <i>Rosé pâle, violine et frais ·</i>	3,00€		16,00€
AOC Languedoc Roussillon : Domaine Hondrat, Elle & Lui			27,00€
IGP Sable de Camargue: Petit Chaumont, gris de gris <i>Il offre des arômes de pêches, poire, frais et rond en bouche·</i>	5,00€	18,00€	22,00€

LES VINS ROUGES

AOP Faugères: Château Grézan <i>Robe pourpre au nez séducteur floral de petit fruits rouges·</i>	6,00€	21,00€	26,00€
AOP Pic St Loup: Domaine Haut-Lirou <i>Aromes intenses de fruits rouges et d'épices douces·</i>	7,00€		29,00€
AOP Grès de Montpellier : Domaine de Terre Mégère <i>Notes de fruits rouges, mûres, épices et garrigues·</i>	7,00€		28,00€
AOP Terrasse du Larzac : Terra Salvatja ; Fonjoya <i>Notes épicées, cannelle, sous-bois et cerises griottes·</i>	6,00€		26,00€
VDF : Les 3 Mazets, le Mas d'André <i>Notes de fruits noirs, de chocolat et une pointe de fumée·</i>			34,00€

La Brasserie

Apéritifs

Pastis, ricard, cristal	3,10€
Perroquet, tomate, mauresque	3,20€
Kir traditionnel (cassis, châtaigne, framboise, pêche)	3,00€
Kir Royal	8,20€
Martini : Blanc / rouge	4,50€
Suze	4,00€
Muscat de Frontignan	4,00€

Campari	4,80€
Américano	4,00€
Porto : Blanc / rouge	4,00€
Sangria Maison; recette mamie	6,00€
Bière Pression Jupiler	3,50€
Monaco / Panaché	3,70€

Bière Artisanale la Gorge Fraiche	4,50€
Bouteille 33cl ambré blonde blanche	

Alcools / Digestifs

Whisky / vodka / gin	6,50€
Baby	3,25€
Bailey's, Armagnac, Poire	6,00€
Marc de Muscat, Limoncello,	6,00€
Marie Brizard, Get 27, Get 31	6,00€
Whisky / Rhum supérieur	8,00€

Boissons Fraîches

Sirop (Fraise, grenadine, menthe citron, cassis, orgeat, pêche)	2,00€
Limonade	3,50€
Diabolo	3,70€
Schweppes tonic	3,50€
Orangina	3,50€
Ice tea	3,50€
Perrier / coca / coca zéro	3,50€
Jus de Fruits « Verger de Thau »	
Abricot, pêche, poire, tomate	4,00€
Pomme safran	4,50€

Boissons Chaudes

Expresso	2,00€
Déca, Noisette	2,20€
Double Expresso	4,00€
Cappuccino	4,20€
Thé / Infusion	2,30€
Chocolat Chaud	4,00€
Irish Coffee	8,00€
Café arrosé	2,50€

Eaux Minérales

	50cl	100cl
Vittel	4,00€	6,00€
Perrier Fines Bulles	4,00€	6,00€

Champagne

Champagne Brut	la coupe	la bouteille
	8,00€	56,00€