

## CARTE TAPAS

· Brochettes Yakitori (4 pcs)	6,00€
· Pan con tomate y serrano	7,00€
· Couteaux gratinés (6pcs)	6,00€
· Assortiment de crostinis à la ricotta	10,00€
· ½ Camembert grillé	8,00€
· Planche Charcuterie	15,00€
· Planche Fromage	15,00€
· Planche Mixte	15,00€



## Nos Coquillages

	<b>12</b>	<b>6</b>
Les Huîtres	16,00€	8,00€
Les Moules	7,00€	3,50€
Les Crevettes	14,00€	7,00€
Les Escargots	9,00€	4,50€
Les Huîtres gratinées	28,00€	14,00€
Les Moules gratinées	10,50€	/

## Nos Plateaux de coquillages

<i>Le Mini</i>	<i>Le Plateau de Thau</i>	<i>Le Spécial</i>	<i>Le Royal</i>
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€		

*Tous nos coquillages sont servis avec du citron, de l'aïoli, du vinaigre à l'échalote et du beurre.*

## Spécialités

• **Parillade de poissons :** **29,00€**  
 Seiche , gambas, lotte , thon, grillés à la plancha, garniture et aïoli

Menu Enfant :  
 Steak haché ou  
 poisson  
 Sirop + Glaces 12€

*Prix nets - service compris*

## Formules

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	31,90€
<i>Entrée + Plat</i>	24,90€
<i>Plat + Dessert</i>	24,90€

### Entrées

• <i>Tataki de bœuf d'Aubrac</i>	14,00€
• <i>L'Assiette de couteaux en Persillade</i>	10,50€
• <i>Duo de gratinés : 4 huitres et 4 moules</i>	14,00€
• <i>Assiette de Coquillages 4 huitres, 4 Moules, 2 crevettes, 2 escargots</i>	14,00€
• <i>Ceviche de cabillaud, mangue et avocat</i>	14,00€

### Plats

• <i>Encornets farcis à la Sétoise</i>	19,50€
• <i>Seiche Grillée, huile d'olive, aioli</i>	19,50€
• <i>Dos de cabillaud, crème citronnée (supplément 2€ dans la formule)</i>	21,50€
• <i>Pavé de Bœuf d'Aubrac, sauce aux cèpes</i>	19,50€
• <i>Tagliatelles aux crustacés et aux fruits de mer</i>	19,50€

### Desserts

• <i>Tiramisu fraises, basilic et citron vert</i>	7,50€
• <i>Profiteroles vanille sauce chocolat, chantilly</i>	9,00€
• <i>Fondant aux châtaignes, crème anglaise</i>	7,50€
• <i>Brownie noix de pécan caramélisées et crème anglaise</i>	8,50€
• <i>Café Gourmand (supplément 2€ dans la formule)</i>	10,50€

## La Carte des Vins

<u>LES VINS BLANCS</u>	12cl	50cl	75cl
<b>AOP Picpoul de Pinet: Cave de l'Ormarine Carte Noire</b> <i>Nez généreux ,notes de fruits à chair blanche et d'agrumes</i>	4,50€	15,00€	19,50€
<b>IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin</b> <i>Frais, bel équilibre, note désaltérante d'agrumes et vive</i>	3,00€		16,00€
<b>IGP Pays d'Oc: Domaine Hondrat, Viognier/Chardonnay</b> <i>Nez floral et fruité, bouche équilibre par une belle fraîcheur</i>	5,00€		24,00€
<b>IGP Pays d'Oc: Château Grézan , Chardonnay 100%</b> <i>Vif et Frais arômes subtils de fruits exotiques, pamplemousse</i>		22,00€	28,00€
<b>IGP Pays d'Oc : La Madeleine Saint Jean , Viognier</b> <i>Fruité très original, douceur abricot et zestes d'agrumes</i>	5,00€		23,00€
<b>VDF : Domaine La croix de Félix cuvée L'indomptable</b> <i>Intense, floral, notes pêches blanches 100% vermentino</i>	6,00€		28,00€
<b>IGP Pays d'Oc : Cave de l'Ormarine, Douceur du Sud</b> <i>Notes de fruits exotiques et abricots , Muscat petit grain</i>	5,00€		21,00€
<u>LES VINS ROSES</u>			
<b>AOP Faugères: Château Grézan</b> <i>Nez floral et miel, arômes de petits fruits rouges.</i>		23,00€	29,00€
<b>IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin</b> <i>Rosé pâle, violine et frais</i>	3,00€		16,00€
<b>IGP Sable de Camargue: Petit Chaumont, gris de gris</b> <i>Il offre des arômes de pêches, poire, frais et rond en bouche.</i>	5,00€	22,00€	25,00€
<u>LES VINS ROUGES</u>			
<b>AOP Faugères: Château Grézan</b> <i>Robe pourpre au nez séducteur floral de petit fruits rouges.</i>	7,00€	23,00€	29,00€
<b>IGP Pays d'Oc : La Madeline St Jean, La maison Rouge</b> <i>Aromes d'épices et de fruits à confiture, Fût de chêne</i>	7,00€		29,00€
<b>AOC Languedoc Grès de Montpellier : Domaine Roquemale</b> <i>Notes épicées, griottes, bouche gourmande</i>	7,00€		31,00€
<b>AOC Languedoc: Domaine Roquemale, Les Terrasses</b> <i>Nez fruité floral, bouche craquante et juteuse</i>	7,00€		29,00€
<b>AOP Terrasse du Larzac : Terra Salvatja ; Fonjoya</b> <i>Notes épicées, cannelle, sous-bois et cerises griottes.</i>	6,00€		27,00€
<b>VDF : Les 3 Mazets, le Mas d'André</b> <i>Notes de fruits noirs, de chocolat et une pointe de fumée.</i>	7,00€		34,00€

# La Brasserie

## Apéritifs

Pastis, ricard, cristal	3,50€
Perroquet, tomate, mauresque	3,60€
Kir traditionnel (cassis, châtaigne, framboise, pêche)	4,00€
Kir Royal	8,50€
Martini : Blanc / rouge	4,50€
Suze	4,50€
Muscat de Frontignan	4,50€
Campari	5,00€
Apérol / limoncello Spritz	9,50€
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	3,50€
Bailey's, 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, cerise)	2,00€
Limonade	3,50€
Diabolo	3,70€
Schweppes tonic	3,50€
Orangina	3,50€
Fuze Tea	3,50€
Perrier / coca / coca zéro	3,50€
Jus de Fruits « Verger de Thau »	4,00€
Abricot pêche poire tomate pomme	

## Boissons Chaudes

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

## Eaux Minérales

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

## Champagne

Champagne Brut	la coupe	la bouteille
	9,00€	60,00€