



## MENU

27€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

22€ ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

### ENTRÉES

Burratina de bufflonnes, pesto roquette et noix de pécan (V) (SG)

OU

Filet de loup, bouillon à la verveine et citronnelle (SL) (SG)

### PLATS

Araignée de veau au feu de bois, polenta crémeuse, jus à la marjolaine

OU

Pavé d'omble chevalier, carottes en mousseline, glace et pickles, verjus au citron caviar (SG)

### DESSERTS

Figues rôties, glace miel de la Maison Antolin (V)

OU

Tarte tatin aux pralines, glace yahourt de la Maison Antolin (V)

### PRIX NET TTC

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification

(V) Végétarien (VG) Végan (SL) Sans lactose (SG) Sans gluten



## CARTE DE VINS

Cette liste présente une sélection de nos vins les plus populaires.

Si vous souhaitez voir la carte plus large des vins, veuillez demander à votre serveur.

This list features a selection of our most popular wines. If you would like to see the wider wine list, please ask your server.

### LES BLANCS

ST PIERRE DE SERJAC 2018 4.5€ | 20€  
IGP PAYS D'OC | Chardonnay

DOMAINE D'AUBARET 2019 4.5€ | 21€  
IGP PAYS D'OC | Sauvignon Blanc

ESPRIT DE CIBADIÈS VERMENTINO 2019 22€  
IGP PAYS D'OC | Vermentino

CHÂTEAU VAUGELAS FALAISE 2019 23€  
AOP LANGUEDOC  
Grenache, Vermentino, Marsanne

LES CARRASSES CUVÉE LA SERRE 2017 7€ | 36€  
AOP LANGUEDOC | Grenache Blanc, Vermentino,  
Marsanne, Viognier

### LES ROSÉS

ST PIERRE DE SERJAC 2019 4.5€ | 20€  
IGP PAYS D'OC | Pinot Noir, Grenache Noir

CAPITOU 2019 25€  
AOP LANGUEDOC | Grenache Noir, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2019 35€  
AOP LANGUEDOC | Grenache Noir, Syrah

### LES ROUGES

ST PIERRE DE SERJAC 2018 4.5€ | 20€  
IGP PAYS D'OC | Syrah

DOMAINE DE CIBADIES WEST SIDE 2018 5€ | 22€  
IGP PAYS D'OC | Pinot Noir

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN OPÉRA 2018 6€ | 25€  
AOP MINERVOIS  
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017 25€  
AOP LA CLAPE | Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2017 35€  
AOP LA CLAPE  
Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU VAUGELAS LE PRIEURÉ 2018 25€  
AOP CORBIÈRES  
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

LES CARRASSES 'LA SERRE' 2018 7€ | 36€  
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU VAUGELAS PHYSIS 2019 23€  
AOP CORBIÈRES  
Grenache Noir, Mourvèdre

CHATEAU VILLERAMBERT-JULIEN EXCELLENCE. 56€  
AOP MINERVOIS  
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

### LES BIÈRES

LA GORGE FRAICHE (Bière Artisanale de Béziers)  
Blonde pression 25cl | 5€ 50cl | 8€  
Bouteille (blonde, ambrée, blanche) 33cl | 6€

### BOISSONS SANS ALCOOLS

COCA COLA, COCA ZERO, ORANGINA,  
SPRITE, ICE TEA 4€

JUS DE FRUITS (Granini) 4€  
Pomme, pêche, fraise, abricot, ananas,  
pamplemousse, tomate

EXPRESSO / DECAFEINÉ (Nespresso) 2.5€

CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME 4.5€  
THÉS & INFUSIONS 3.5€

### EAU | WATER

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.

As part of our commitment to the environment we have this season installed the Nordaq water microfiltration system, developed not only to reduce waste and travel kms but also to enhance the taste of food and wine. The system allows us to offer unlimited pure still and sparkling water to our guests billed at 1,50€ per person (kids free). If you are not happy with this approach, please let your server know when requesting the cheque.