



MENU

27€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

22€ ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

ENTRÉES

Perle de melon et sorbet muscat, chips de jambon de Lacaune (SG)

OU

Gravlax de truite et guacamole (SG)

PLATS

Faux filet de bœuf de l'Aubrac, frites fraîches

OU

Pavé de cabillaud poché au citron, céréales méditerranéennes (V)

DESSERTS

Dessert du jour

OU

Pêche façon Melba (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

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017 5.5€ | 26€
AOP LA CLAPE | Bourboulenc, Marsanne,
Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

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

DOMAINE DE CIBADIÈS LE JARDIN 2018 32€
IGP PAYS D'OC |
Chardonnay (fut en chêne)

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 L'ESPARROU EXCELLENCE. 58€
AOP COTES DU ROUSSILLON
Syrah, Grenache Noir, Carignan, 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.