



# MENU

38€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT  
30€ ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT

## ENTRÉES

Carpaccio de poulpe de Méditerranée,  
vinaigrette au citron (SG)

Risotto au vin rouge de Serjac et légumes  
confits à l'huile d'olive (V) (SG)

Sashimi de daurade royale de Méditerranée,  
crème d'avocat et citron noir (SG)

Pressé de jambon de Lacaune et fromage  
de Salers, tuile croustillante (SG)

## PLATS

Filet de bœuf Aubrac rôti, gratin dauphinois  
truffé et légumes grillés (SG)

Carré d'agneau au feu de bois, courgette de  
jardin farcie aux petits légumes (SG)

Pappardelles à la truffe d'été et crème fumée (V) (VG)

Sole entière de Valras poêlée meunière,  
sauce beurre blanc au citron caviar (SG)

## DESSERTS

Assiette de fromages régionaux, chutney  
d'oignon et citron (VG)

Rosace de Pommes du Caroux, praliné noisette  
et biscuit Spéculoos (V)

Ganache chocolat noir, glace chocolat blanc  
au sel des Salins de Gruissan, et browkie  
croustillant (V)

Chou craquelin, praliné noisette, glace chocolat  
au lait maison (V)

## POUR LES ENFANTS

Filet de poisson du jour avec  
légumes, frites ou pâtes 9€

Nuggets de volaille fermière,  
avec légumes, frites ou pâtes 9€

Pâtes bolognaises 9€

Potato wedges maison 4€

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

Certains produits peuvent être indisponibles  
ou modifiés temporairement en fonction de  
la disponibilité chez nos fournisseurs.

## STARTERS

Mediterranean octopus carpaccio, lemon  
vinaigrette (SG)

Serjac red wine risotto with slow cooked  
vegetables in olive oil (V) (SG)

Mediterranean seabream sashimi, avocado and  
black lemon cream (SG) (SL)

Lacaune Ham and Salers cheese terrine, Rodez  
parmesan biscuit

## MAIN COURSES

Roasted Aubrac beef, truffled potato gratin and  
grilled vegetables (SG)

Grilled Aveyron rack of lamb, garden courgette  
stuffed with baby vegetables (SG)

Summer truffle pappardelle with smoked  
cream (V) (VG)

Pan-fried whole Valras sole, butter and lemon  
caviar sauce (SG)

## DESSERTS

Selection of regional cheeses, onion and  
lemon chutney (V)

Caroux apple carpaccio, hazelnut praline and  
speculoos biscuit (V)

Dark chocolat ganache, Les Salins de Gruissan  
salted white chocolat ice-cream and crunchy  
chocolat biscuit (V)

Puff pastrie, hazelnut praline, homemade milk  
chocolate ice cream (V)

## CHILDREN

Fried fish fillet of the day with vegetables,  
fries or pasta 9€

Fresh free range chicken nuggets, with  
vegetables, fries or pasta 9€

Pasta bolognaise 9€

Children's potato wedges 4€

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

As our products come primarily from small  
producers, some products may be temporarily  
unavailable from time to time.










# 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 LE 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 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 / DÉCAFÉINÉ (Nespresso) 2.5€

CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME 4.5€

THÉS & INFUSIONS 3.5€

## 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
- CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN  
EXCELLENCE 2014  56€  
AOP MINERVOIS  
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

## 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 check.