



LES FORMULES

BISTROT 17.90€

Entrée + plat ou Plat + dessert

BISTROT 21€

Entrée + plat + dessert

MENU ENFANTS 10€

Plat + boisson + dessert

SUGGESTION DU JOUR 13.90€

Le midi uniquement

PLANCHES APÉRO À PARTAGER

Mixte : 3 charcuteries, 3 Fromages, 3 fritures	23€
Végétarienne : Légumes printaniers, falafels	20€
Charcuterie : Chiffonnades de charcuteries	20€
Fromages : Fromages affinées	20€



LA CARTE

SUGGESTION DU JOUR 13.90€ LE MIDI UNIQUEMENT

Viande ou pêche du jour, selon arrivage

PLAT SIGNATURE 24€

Selon arrivage, quantité limitée

BISTROT FRAÎCHEUR

Entrée du jour	8€
Pokebowl de semoule épicé, falafels et crème aux herbes, légumes rôtis et dattes jus corsé au cumin	17€
Riz vinaigré piment et herbes fraîches poulet croustillant sauce sirupeuse soja wasabi	18€
Tartine d'avocat crevette pané panko, œuf mollet bio et vieux cheddar	18€

BISTROT CLUB

Tartelette légumes printanier et chèvre frais	17€
Burger du moment (<i>Double burger 3€</i>)	18€
Épaule de cochon cuit basse température, confit à la bière	19€
Demi poulet fermier Label Rouge désossé, mariné, moutarde et thym frais	21€
Poulpe braisé à la persillade poivrons et fenouil confit à l'orange	22€

FROMAGE 9€

Assiette de fromages affinés du moment

DESSERTS 8€

Brioche façon pain perdu
Café gourmand
Espuma de chocolat chaud, pincée de fleur de sel,
glace thé matcha et biscuit épicé
Fougasse d'Aigues-Mortes
Dessert du jour

GARNITURES

Salade
Légumes du moment
Frites
Riz ou pâtes
(Garniture supplémentaire 2€)

MENU ENFANTS 10€

Steak haché ou poulet croustillant
Frites
Boisson
Glace



LES VINS



LES BULLES

	La coupe 10 cl	La bouteille 75 cl
DOMAINE VILLA DEGLI OLMI « SPUMANTE EXTRA DRY » DOC PROSECCO 85 % Glera et 15 % autres cépages autorisés par l'appellation <i>Le bouquet est délicat. En bouche une saveur fruitée et fraîche avec une acidité agréable.</i>	4.00 €	20.00 €
CHAMPAGNE AOP CHAMPAGNE	8.00 €	49.00 €

LES ROSÉS

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
DOMAINE CROS-PUJOL « ENFIN LE VIN ROSE » IGP PAYS D'OC À LAURENS Cinsault et Grenache <i>Belle fraîcheur pour ce vin rosé au nez de fraise, gelée de groseille et melon. Sa bouche délicieusement lactée offre une légère sucrosité gourmande.</i>	4.00 €	16.00 €
20 C. BODIN « GRIS » AOP SABLE DE CAMARGUE À AIMARGUES Grenache gris, Grenache blanc et Carignan <i>Rosé clair, la bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante portée sur le fruit.</i>	AB 5.00 €	22.00 €
DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE « ROSE DE RÊVE » VIN DE FRANCE À ANIANE Grenache et Syrah <i>Jolie robe très pâle, nez expressif sur des arômes de groseille et de bonbon acidulé. En finale, bouche tonique et désaltérante sur le zeste de pamplemousse.</i>	6.00 €	28.00 €

LES BLANCS

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
DOMAINE CANET « VIOGNIER » IGP PAYS D'OC À RUSTIQUE 100 % Viognier <i>Une robe dorée. Au nez, des notes d'agrumes et d'abricot. En bouche, le vin est fruité avec une structure soyeuse et une finale rafraîchissante.</i>	4.00 €	18.00 €
DOMAINE DE L'OSTAL « MONTAGNE NOIRE » IGP PAYS D'OC À LA LIVINIÈRE 100 % Chardonnay <i>Ce vin se caractérise par des notes de fruits à chair blanche. Un chardonnay gourmand avec une belle richesse aromatique.</i>	5.00 €	22.00 €



LES VINS



LES BLANCS

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
MAS DES ARMES « LES HEURES BLANCHES » IGP PAYS D'HÉRAULT À ANIANE Sauvignon, Vermentino, Chenin, Viognier et Roussanne <i>Le nez est expressif, frais et exotique (ananas et citron vert), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante. Une belle minéralité !</i>	6.00 €	28.00 €
20 C. BODIN « MOELLEUX » IGP PAYS D'OC À AIMARGUES 100 % Colombard <i>Un équilibre surprenant sucre/fraîcheur/acidité, c'est le vin contrasté, élégant et racé.</i>	AB 5.00 €	22.00 €

LES ROUGES

	Le verre 12 cl	La bouteille 75 cl
MAS GRANIER « PSALMODI » IGP PAYS D'OC À SOMMIÈRES Cinsault, Syrah et Grenache <i>Robe rouge grenat. Nez très aromatique de fruits rouges compotés (fraise). Quelques notes de menthol et de garrigue. La bouche est fraîche, gourmande et les tanins soyeux.</i>	AB 4.00 €	19.00 €
MAS DES ARMES « GRAINS DE SAGESSE » IGP PAYS D'HÉRAULT À ANIANE Syrah, Grenache, Cabernet et Merlot <i>La robe est rubis brillant. Le nez est sur des notes de petits fruits noirs (mûre, cassis), rouges (fraise, framboise) et de tapenade. Ce vin soyeux et équilibré se déguste frais.</i>	6.00 €	28.00 €
CHÂTEAU DE LANCYRE « CLOS DES COMBES » AOP PIC SAINT-LOUP À VALFLAUNÈS Grenache et Syrah <i>La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.</i>	AB 6.50 €	30.00 €
DOMAINE PUECH AUGER « LES CANQUES » AOP TERRASSES DU LARZAC À MONTPEYROUX Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan <i>Ce vin est rond et chaleureux. Il arbore une robe grenat ornée de reflets violines. Le nez est très complexe et évoque des notes de nougat noir, d'olive noire. La bouche est ample, onctueuse, ronde sur de jolis tanins serrés. Charcuteries, abats, viandes en sauces.</i>	7.00 €	34.00 €



LE BAR



LES SOFTS

Sirop	2.00€
Diabolo	3.00€
Jus de fruits	3.50€
<i>Tomate / Pomme / Orange</i>	
Soda	4.00€
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Schweppes agrumes / Ice Tea pêche / Perrier</i>	

LES EAUX

San Pellegrino Gazeuse	
<i>50 cl / 100 cl</i>	3.50€ / 5.00€
Vittel Grande Source	
<i>50 cl / 100 cl</i>	3.50€ / 5.00€
Perrier Fines Bulles	
<i>50 cl / 100 cl</i>	3.50€ / 5.00€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso / Allongé	2.00€
Noisette	2.30€
Grand crème	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Latte Macchiato	2.30€
Capuccino	3.50€
Thé / Infusions	3.50€
Double Espresso	4.00€
Irish Coffee	8.00€

LES BIÈRES

Pression Boc 12.5 cl	3.50€
Demi Pression 25 cl	4.50€
Pinte 50 cl	8.50€
Panaché 25 cl	4.20€
Monaco 25 cl	4.30€
Desperado / Kwak / Lagunitas 33 cl	6.00€

LES MOCKTAILS

Sunset Cooler	7.00€
<i>Ananas / Orange / Grenadine</i>	
Mojito sans alcool	7.00€

LES COCKTAILS

Tequila Sunrise	10.00€
<i>Tequila / Jus d'orange / Grenadine</i>	
Gin Tonic	10.00€
<i>Gin / Tonic / Tranche de citron</i>	
Orange Spritz	AB 10.00€
<i>Vin mousseux naturel</i>	
Margarita	10.00€
<i>Tequila / Cointreau / Jus de citron</i>	
Mojito	10.00€
<i>Rhum / Menthe / Citron vert / Eau gazeuse / Sucre</i>	
Caipirinha	10.00€
<i>Cachaça / Citron vert / Sucre</i>	

SPIRITUEUX

Martini	5.50€
<i>Bianco / Rosso</i>	
Noilly Prat	5.50€
Pastis 51	5.50€
Ricard	5.50€
Suze	5.50€
Whisky Ballantine's	6.50€
Vodka Absolut	6.50€
Rhum Havana Blanc 3 Anos	6.50€
Rhum Havana Ambrée	6.50€
Gin Hendricks	6.50€
Cachaça Janeiro	6.50€
Tequila Camino	6.50€
<i>Supplément soit 1.50€</i>	

DIGESTIFS

Get 27 / 31	6.50€
Baileys	6.50€
Rhum Diplomatico	10.00€
Calvados	10.00€
Poire	10.00€
Mirabelle	10.00€
Bas Armagnac VSOP	10.00€
Whisky Talisker	12.00€
Cognac Hennessy XO	12.00€