



Les Entrées

Filet de Rougets en mi-cuisson, Légumes frits acidulés au Vinaigre Balsamique	15 €
Tarte comme une Tatin au Foie Gras et Pommes du Vigan	16 €
Charcuterie du moment de la Ferme de Mérifon, Compotée d'Oignons	15 €
Charlotte d'Aubergines et Courgettes au Cœur de Mozzarella, Concassée de Tomates fraîches	15 €

Les Plats

Pièce de Taureau de Camargue marinée aux Herbes, cuisson minute Crème d'Anchois et Polenta crémeuse	22 €
Blanquette de Joues de Loup de Mer au Muscat, Légumes de saison	23 €
Agneau de la Ferme de Mérifon au Vin de Région et Citron confit	23 €
Pappardelles d'Asperges, Crème d'Orange et Escalivade de Légumes	22 €
Assiette Végétarienne, assortiment de Légumes	18 €

Les Fromages

L'Assiette de Fromages, assortiment de 3 fromages et Confiture de Figues	7 €
--	-----

Les Desserts

Salade de Fraises, Sorbet au Thym	9 €
Tarte aux Mandarines confites et Amandes	9 €
Tiramisu Mangues et Biscuit rose	9 €
Copeaux de Chocolat, Crème Vanille, et Crème fouettée	9 €

Les Glaces et Sorbets Antolin (Artisan Glacier) : 1 boule 3 €, 2 boules 5 €, 3 boules 7 €

Glaces : Menthe-Chocolat, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Marc du Languedoc, Vanille Bourbon.

Sorbets : Fruits de la Passion, Mangue, Citron vert, Coing, Verveine, Fraise, framboise.

Le Coin Bistro

Planche de Charcuteries	19 €
Planche Gourmande : Charcuteries, Foie Gras	22 €
Planche Mixte : Charcuteries, Fromages	19 €
Salade Campagnarde :	20 €
Foie Gras et Magrets fumés, Vinaigrette de Framboise et Fruits secs	
Salade Marine :	18 €
Poules émincés et Saumon fumé, Vinaigrette à l'Aïoli et Croutons grillés	

L'Ardoise du jour, selon le Marché

2 Plats : Entrée / Plat, ou Plat / Dessert.	29 €
3 Plats : Entrée / Plat / Dessert.	35 €

Menu Enfants (Jusqu'à 11 ans) 16 €

Les Entrées

Assiette de Charcuterie

Petites Tomates en marinade, Mozzarella au Basilic

Les Plats

Saumon, Mousseline de Légumes

Pièce de Bœuf, Pommes de Terre rôties

Les Desserts

Les Glaces et Sorbets Antolin (Artisan Glacier) 2 Boules

Glaces : Menthe-Chocolat, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Marc du Languedoc, Vanille Bourbon.

Sorbets : Fruits de la Passion, Mangue, Citron vert, Coing, Verveine, Fraise, framboise.



CARTE DES VINS

Vins Blancs

	Verre 12 cl	Bouteille 75cl
- Picpoul de Pinet, Cave de l'Ormarine, AOP Pays d'Hérault 2017	3,50€	19,00€
- Terre d'Or, Cave de l'Ormarine, IGP Pays d'Oc 2016 Viognier, Muscat blanc petits grains	4,00€	22,00€
- Ecceterra Clos Rocca 2018, IGP Hérault, Sauvignon Colombard	4,50€	24,00€
- Mas du Figuier, Seigneur de Leuze 2018, AOP Languedoc, BIO Roussane 50%, Grenache 50%		25,00€
- L'Inédit, Pays d'Oc 2018, Muscat Sauvignon, BIO		28,00€
- Les Bugadelles, AOP La Clape 2016, Granache, Roussane, Viognier		33,00€
- Domaine d'Archimbaud, Les IV Pierres, IGP Mont Baudile		33,00€

Vins Rosés

- Cave d'Alignan, Du Sud 2018, IGP Côtes de Thongue, Grenache Syrah	3,50€	19,00€
- Domaine de Malavieille – BIO - IGP d'Oc 2017	3,50€	20,00€

Vins Rouges

- Wonderland, Terrasse de Gabrielle 2015, IGP Pays d'Oc, Cabernet	3,50€	20,00€
- Ecceterra Clos Roca 2017, IGP Hérault	4,50€	24,00€
- La Croix Gratiot, Rouge Cerise, IGP Pays d'Hérault 2016 Syrah 100%, issu du terroir Picpoul de Pinet	4,50€	25,00€
- Domaine Colombette, Merlot-Cabernet 2016, Bio, IGP Hérault	4,50€	25,00€
- Mas des Baladernes 2015, AOP Languedoc		29,00€
- Château de la Salade Saint-Henry, Aérien 2017, AOP Pic St Loup,		34,00€
- Mas du Figuier, Joseph 2017, AOP Pic St Loup, BIO Syrah 90%, Granache 10%		39,00€
- L'Herma Rouge, Terrasse du Larzac 2016 Syrah 55%, Mourvèdre 40%, Grenache 5%		44,00€

Bulles et Champagnes

- Domaine Rosier, Cuvée les Charmes du Soleil 2017, AOP Limoux	6,50€	28,00€
- Champagne Marin Brut, Cuvée Reine Assemblage 50% Chardonnay, 25% Pinot noir, 25% Pinot meunier	12,00€	57,00€
- Champagne Mumm Cordon Rouge		69,00€