

Les Entrées

Filet de Rougets en Barigoule au Vin de Picpoul et Safran	18 €
Planche de Charcuteries de Région et Condiments	19 €
Salade végétale aux Légumes et Fruits croquants, Crème de Citron & Menthe	16 €

Les Plats

Filets de Bœuf d'Aubrac rôti, Jus de Viande à l'Ail fumé, Tapanade d'Olive	28 €
Joue de Loup de Mer comme une Lasagne, Crème d'Asperge au Muscat	24 €
Volaille d'Occitanie en deux façons au Misso et Poires rôties au Miel	23 €
Assiette Végétarienne, assortiment de Légumes	18 €

Les Fromages

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

Les Desserts

Compotée d'Abricots de région, Sorbets du moment	9 €
Fraises au Thym, Crème fouettée aux éclats de Meringues	10 €
Tarte Chocolat, Poêlée de Bananes au Gingembre	11 €
Les Glaces et Sorbets Antolin (Artisan Glacier)	

Une boule	3 €
Deux boules	5 €
Trois 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.

L'Ardoise du jour

SELON LE MARCHÉ

2 Plats : Entrée/Plat ou Plat/Dessert	29 €
3 Plats : Entrée/Plat/Dessert	36 €

Le Menu Enfant

JUSQU'À 11 ANS

16 €

Pavé de Poisson ou Viande du Marché, Légumes de saison ou Pommes au four
Les Glaces et Sorbets Antolin Artisan Glacier, 3 boules

Les Vins blancs

	VERRE 10 cl	BOUTEILLE 75 cl
<i>Condamine l'Evêque</i> 2019, Picpoule de Pinet AOC Pays d'Hérault (Fleurs blanches)	4,00 €	22,00 €
<i>Château La Liquière</i> 2018 BIO, Les Amandiers Blancs AOP Languedoc (Fleurs blanches, Fruits blancs)	4,50 €	23,00 €
<i>Mas des Amas</i> 2018, Les Heures Blanches IGP pays d'Hérault	4,50 €	25,00 €
<i>Château Grézan</i> 2019, Chardonnay IGP Pays d'Oc (Agrumes, Mangue, Cannelle)	5,00 €	26,00 €
<i>Clac Roca</i> 2017, Cuvée Lucie AOP Languedoc (Fruits frais)		28,00 €
<i>Domaine d'Archimbaud</i> 2017, Les IV Pierres IGP Mont Baudile		33,00 €

Les Vins rosés

	VERRE 10 cl	BOUTEILLE 75 cl
<i>Cave Molière</i> 2018, L'Entacte Cave Molière 2018, L'Entacte	3,50 €	19,00 €
<i>Mas des Amas</i> 2018, Cavalino IGP Pays d'Hérault	5,00 €	25,00 €
<i>Château La Liquière</i> 2018 BIO, Les Amandiers AOP Languedoc (Framboise, Groseille, Caramel)	5,00 €	25,00 €
<i>Château Grézan</i> 2018 AOP Faugères (Fruits Blanc, Peche)		35,00 €

Les Vins Rouges

	VERRE 10 cl	BOUTEILLE 75 cl
<i>Les Terrasses de Gabrielle</i> 2015, Wonderland IGP Pays d'Oc	4,00 €	22,00 €
<i>Mas des Baladernes</i> 2016, Fut de Chêne AOP Languedoc	5,50 €	29,00 €
<i>Clac Roca, Eccetera</i> 2017, Côte du Ceressou IGP Hérault (Baies noires, Epices)		38,00 €
<i>Château Grézan</i> 2019, Héritage AOP Faugères (Bourgeons de Cassis)		38,00 €
<i>L'Hermas Rouge</i> 2016 AOP Terrasse du Larzac		44,00 €

Bulles et Champagnes

	VERRE 10 cl	BOUTEILLE 75 cl
<i>Prosecco Riccadonna</i>	6,00 €	30,00 €
<i>Champagne Nicolas Feuillatte Brut</i>		45,00 €
<i>Champagne Mumm Cordon Rouge</i>		69,00 €