



Tapas / Entrées

Pépites d'encornets, mayonnaise citronnée	12 €	Burrata, salade de tomates et pesto de basilic *	17,50 €
Beignets de fleurs de courgettes, coulis de tomate au basilic	13 €	Tartare de thon, avocat, leche del tigre et huile citronnée *	18 €
Salade César *	21 €	Tataki de boeuf, sauce aux épices douces, soja et coriandre fraîche	17 €
Carpaccio de bœuf, sauce César et pesto de basilic *	Simple 19 € Double 22 €	Tataki de magret, sauce aux épices douces, soja et coriandre fraîche	16,5 €

Plats

Tataki de magret, sauce aux épices douces, soja et coriandre fraîche	20,5 €
Tataki de boeuf, sauce aux épices douces, soja et coriandre fraîche	21 €

Poissons grillés

Seiches, aioli safrané et sauce vierge au citron confit	23 €
Steak de thon (250g env.), salade croquante aux herbes, soja et citron	26 €

Viandes grillées

Magret de canard	24 €
Entrecôte de bœuf (400g env.)	30 €
Sauce au choix : Poivre - Roquefort	

Une garniture au choix :

- Gratin dauphinois
- ou
- Aubergine confite au four, feta et coriandre fraîche
- ou
- Salade mixte

- > * Plats proposés en service continu.
- > Liste des allergènes disponible sur demande.



Garnitures

Gratin dauphinois	Supp 5 €
Aubergine confite au four, feta et coriandre fraîche *	5 €
Salade mixte *	4 €



Sauces

Poivre	Supp 2,50 €
Roquefort	



Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille et chantilly *	9 €
Brioche perdue, glace caramel beurre salé *	9 €



Menus Enfants

Nuggets ou poisson pané, gratin dauphinois	13 €
Sirop	
Pot de crème glacée Ben & Jerry's (100mL)	



- > * Plats proposés en service continu.
- > Liste des allergènes disponible sur demande.



Carte des cocktails

Nos cocktails

**MOJITO
ET SES DÉCLINAISONS (+1€)** 10 €
Un incontournable, rhum Bacardi oro et spiced, citron vert, menthe et cassonade.

FRESH PINA 12 €
La piña colada comme vous en rêviez, avec sa purée de coco, sa pointe de vanille et sa purée d'ananas frais maison sans oublier son rhum Bacardi spiced. Servie dans un ananas frais.
Nombre d'ananas limité

**CAÏPIRINHA
ET SES DÉCLINAISONS (+1€)** 10 €
La fraîcheur par excellence... Cachaça Aguacana, citron vert et cassonade.

ST GERMAIN SPRITZ 10 €
L'élégance à la française... Liqueur St Germain, prosecco et Perrier.

APÉROL SPRITZ 10 €
Un classique de l'apéro. Apérol, prosecco et Perrier

FROZEN MANGORITA 10 €
Une Margarita améliorée par nos soins, à base de téquila Cazadores, Cointreau, citron vert et mangue. Idéal pour les jours de grande chaleur.

BASIL SMASH 11 €
Ce cocktail herbacé à base de gin Bombay Sapphire, citron vert, sucre et basilic avec une petite pointe de poivre pour le relever saura vous conquérir de part sa fraîcheur et son caractère.

MAÏTAÏ 13 €
Un cocktail de caractère à base de Bacardi spiced, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat et rhum Coruba flambé avec de la cannelle. Sa puissance saura ravir vos papilles.

DOUCEUR D'ÉTÉ 11 €
La simplicité liée à l'exotisme, à base de rhum Bacardi oro lié au jus de citron vert, fruit de la passion frais, jus d'orange pressée et un trait de grenadine.

LES MULES 10 €
Moscow, London, Jamaican ou Tennessee
Du citron vert, de la cassonade, du soda au gingembre, un cocktail frais et désaltérant légèrement épicé à décliner selon vos goûts.

JACKY & MICHEL 12 €
La puissance du Jack Daniel's, la douceur de la framboise et la fraîcheur de la menthe et du citron vert... Vous en prendrez plein la bouche et vous lui direz merci !

P'TITE PALETTE 11 €
Cocktail très « girly » à base de vodka Eristoff, citron vert, framboise et cranberry. Un incontournable depuis sa création en 2011 au bar L'improbable.

PURPLE DREAM 12 €
Des fruits rouges, du gin Bombay bramble, de la liqueur Chambord, une pointe de citron vert et du cranberry. Le rafraîchissement gourmand qu'il vous fallait.

PORNSTAR MARTINI 11 €
Cocktail très élégant, à base de vodka Eristoff, de passion et de vanille accompagné de sa petite gorgée pétillante.

Nos virgin cocktails

GINGER BERRIES 8 €
Fraise, citron vert, cranberry et ginger beer.

**VIRGIN MOJITO
ET SES DÉCLINAISONS (+1€)** 8 €
Jus de pomme, citron vert, menthe et cassonade.

WAIKIKI 8 €
Jus d'orange pressé, fruit de la passion frais, citron vert et trait de grenadine.

COCO LOCO 8 €
Purée d'ananas frais maison, noix de coco et une pointe de vanille.

PALETTOUNETTE 8 €
Framboise, citron vert et cranberry.

Carte des boissons

Nos vins au verre

ROUGES

Pic Saint Loup du moment
Terrasse du larzac
IGP Saint Guilhem

14 cl

5,5 €
5 €
4,5

BLANC

Chardonnay du moment
Viognier du moment
Moelleux du moment

4,5 €
4 €
5,5 €

ROSÉ

Gris du moment
Domaine Anglas 1280

4,5 €
4 €

Bieres bouteilles

25cl Heineken
33cl Desperados
33cl Corona
33cl Brasserie Vendale - Bières artisanales
(blonde, blanche, ambrée, IPA)
50cl Panaché
50cl Monaco

4 €
6 €
6,5 €
7 €
5 €
5,5 €

Nos boissons sans alcool

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Perrier, Schweppes Tonic,
Schweppes Agrum

33 cl 5 €

Orangina, Fuzetea, Fanta orange
Tropico, Sprite, Redbull,
Redbull Abricot/Fraise

25 cl 5 €

SIROPS

2,50 € | DIABOLO

4 €

Grenadine, Fraise, Menthe, PAC, Citron,
Pêche, Orgeat

JUS DE FRUITS

Charles papillon
Fabrication artisanale en France
Nectar de pêche de vigne, nectar d'abricot, nectar
de poire williams, nectar de fraise, jus de tomate

25 cl 6 €

EAUX

1/2 Litre San pellegrino, Vittel
1 Litre San pellegrino, Vittel

4 €
6 €

Carte des vins

Rouges

Domaine Clos du Serre « Sainte Pauline »
AOP Terrasses du Larzac - BIO
Syrah, cinsault, carignan.

35 €

Le loup du pic
Chateau Puech haut

34 €

Château Cazeneuve « Les Calcaires »
AOP Pic St Loup - BIO
Syrah, grenache, cinsault, carignan.

42 €

Domaine Ravanes « Alicante Bouschet »
IGP Pays d'Herault - Coteaux de Murviel
Alicante Bouschet

32 €

L'addition
Igp st Guilhem

20 €

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »
AOP Pic st Loup
Syrah, grenache, mourvèdre.

37 €

Domaine Fontanches
Les Uyers

25 €

Domaine de Fontenelles « Notre Dame »
Corbières

25 €

Domaine de Fontenelles « Les abeilles »
Corbières

25 €

Domaine de Fontenelles « Renaissance »
Corbières

28 €

Dom estagnol 32
Terrasse du larzac

32 €

Château de la Negly « La Falaise »
AOP La Clape
Syrah, grenache, mourvèdre.

45 €

Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige »
AOP Corbières Boutenac - BIO
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah.

36,50 €

Les déesse muette 26
Pic saint loup

26 €

Le Mas de l'Écriture « L'Émotion »
AOP Terrasses du Larzac - BIO
Syrah, grenache, cinsault, carignan.

38 €

Les déesse muette
Pic Saint Loup

26 €

Château la roque
Pic Saint Loup

29 €

Les vignes oubliées
Autour du cinsault

34 €

Domaine Croix de Felix « L'Intemporel »

29 €

Domaine de Fontenelles « Le poète »
Corbières

35 €

Domaine Cap d'aniel « Les vendanges de Tom »
AOP Terrasses du Larzac
Syrah, carignan, cinsault.

49 €

Puech haut
Prestige

35 €

Morties
Pic Saint Loup

45 €

Domaine Tropez
Sublime

36 €

Le Trescol
Aveyron

45 €

Domain Gayda « Chemin de Moscou »
IGP Pays d'OC - BIO
Syrah, grenache, cinsault.

53 €

La pompadour
Castelmaure - AOP Corbières

40 €

Château Rouquette sur Mer « Clos de la Tour »
AOP La Clape »
Mourvèdre, syrah.

60 €

Domaine mirabelle « Bancels »
Pic saint loup

50 €

Domaine mirabelle « Éclat »
Pic saint loup

55 €



Domaine de Daumas Gassac
IGP St Guilhem le Désert, Cité d'Aniane
Cabernet sauvignon, 20 cépages rares. 67 €

Domaine Ravanes « Les Gravières du Taurou »
IGP Pays d'Herault
Merlot, Petit Verdot, Cabernet-Sauvignon 60 €

Château la roque la cupa
Pic saint loup
70% syrah, 30% mourvedre 46 €

Domaine de L'Hortus « Grande cuvée »
AOP Pic St Loup
Mourvèdre, grenache, syrah. 54 €

Michel Chapoutier « La Petite Ruche »
AOP Crozes Hermitage
Syrah. 40 €

Les 100 ciels
Saint Joseph 50 €

La sauvagèonne
Gerard bertrand - Terrasse du Larzac 58 €

Puech haut
Tete de belier 65 €

Domaine de Fontenelles
« Moural de Salomon » 70 €

Pied de vigne colombo
Cornas 75 €

E. Guigal « Brune et Blonde »
AOP Côte Rôtie
Syrah, viognier. 75 €

Domaine du Mas des Armes « 360 »
IGP Pays d'Herault, Cité d'Aniane
Syrah, cabernet. 70 €

Domaine de Fenouillet « Le père la minute »
AOP Faugères - BIO
Syrah, grenache. 62 €

Château Capet Guiller
AOP Saint Emilion Grand Cru
Merlot, cabernet-franc. 68,50 €

Le Clos de l'Oratoire des Pâpes
AOP Château Neuf du Pâpe
Grenache noir, syrah, cinsault, mourvèdre. 61 €

Le Mas de l'Écriture « Les Pensées »
AOP Languedoc Terrasse du Larzac
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan 60 €

Château laroque en garde
IGP Saint Guilhem le désert 69 €

Mas Jullien « Carlan » 75 €

Bourgogne pinot noir
Maison de montille 75 €

Le dit de l'Hortus
L'ombrée 110 €

Le Mas de l'Écriture « L'Écriture »
AOP Languedoc Terrasse du Larzac
Syrah, Grenache, Mourvedre 99 €

Domaine Peyre Rose « Syrah Léone »
Vin de France
Syrah, mourvèdre. 135 €

Domaine Clos des Fées « La Petite Sibérie »
AOP Côtes du Roussillon Villages
Grenache noir. 290 €

Domaine de ravanes
La vertical les gravières du taurou
Millésime 1998 110 €
1999 120 €
2002 79 €
2002 Magnum 140 €
2003 75 €
2006 Magnum 130 €
2009 73 €
2010 70 €
2012 69 €
2015 68 €

Blancs

Les costières de Pomerol « Hugues de Beauvignac »
IGP Côtes de Thau - Chardonnay. 19 €

L'addition
IGP St Guilhem 20 €

Château Guiot « Plaisir Coupable »
Pays d'Oc - Moelleux - Sémillon 32 €

Domaine Clos du Serre « Le saut du poisson »
AOP Languedoc - BIO
Grenache, carignan blanc, vermentino. 42 €

Domaine de l'Hortus « Bergerie de l'Hortus »
Vin de France -
(Roussanne, chardonnay, viognier, sauvignon) 38 €

Château Puech Haut 35
Prestige 35 €

Mas de l'écriture 30
Les poèmes 30 €

Gerard Bertrand l'Aigle 38 €

Domaine Croix de Felix « L'Intemporel » 44 €

Chablisienne
Le finage 40 €

Château laroque Assyrtiko
Pic Saint Loup 42 €

Chablis - Jean-Marc Brocard
AOC Chablis - Chardonnay 45 €

Château la Negly « Brise marine »
AOP La Clape
Grenache blanc, clairette, bourboulenc,
marsanne, roussanne, rolle, picpoul. 32 €

Le Joyau de Joy
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux
100% Gros Mansang 28 €

Prieuré Saint Jean de Bébian
AOP Coteaux du Languedoc - BIO
Roussanne, clairette, grenache blanc. 62 €

Domaine Ravanes « Ibis Blanc »
IGP Pays d'Herault - Coteaux de Murviel
Grenache blanc, Colombard, Petit Manseng. 27 €

Domaine du Mas des Armes « 360 »
IGP Pays d'Herault, Cité d'Aniane
Vermentino, roussanne, sauvignon, viognier. 75 €

Domaine de l'Hortus « Grande cuvée »
IGP Val de Montferrand
Chardonnay, viognier 58 €

Domaine de Daumas Gassac
IGP Saint Guilhem le Désert, Cité d'Aniane
Viognier, chardonnay, petit manseng,
chenin blanc, 14 cépages rares. 67 €

Gérard Bertrand « Cigalus »
IGP Aude Hauterie
Chardonnay, sauvignon, viognier 52 €

Le Clos de l'oratoire des Pâpes
AOP Château Neuf du Pâpe 61 €
Grenache blanc, bourboulenc, clairette, roussanne

Domaine Ravanes « Le Renard Blanc »
IGP Pays d'Herault - Coteaux de Murviel
Grenache Gris, Petit Manseng 48 €

Les Vignes Oubliées 56 €

Puech haut tête de belier
Saint Martin - Chablis 65 €

Mas Jullie 75 €

Mirabelles Loriot 50 €

Les vieux murs
Pouilly fuissé 70 €

L'hospitalet
La clape 75 €

Bourgogne chardonnay
AOC 65 €

Domaine jean marie bouzereau
Meursault goutte d'or - Premier cru 130 €

chassagne-montrachet
AOC Bourgogne 100 €

Puligny-montrachet
AOC Bourgogne 135 €

Rosés

Crazy St Tropez 75cl - 24 €
IGP Méditerranée 1,5 L - 45 €

Château Puech Haut "Argali"
IGP d'Oc 75cl - 36 €
1,5 L - 78 €
Grenache, Cinsault

Domaine Tropez 75cl - 44 €

Domaine du Petit Chaumont 75cl - 25 €

Domaine La Coste 75cl - 28,5 €
Côtes de Provence

Domaine Villa Degli olmi
Prosecco DOC - Extra brut - Gléra. 32 €

Haton brut
AOP Champagne brut 55 €
60 % Pinot Meunier 40 % Pinot Noir

Ruinart brut
AOP Champagne 90 €
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

Frèrejean Frères
AOP Champagne - Blanc de blancs 1^{er} Cru
Chardonnay. 100 €

Frèrejean Frères « VV26 »
AOP Champagne - Grand Cru
Chardonnay. 120 €

Ruinart - Blanc de blancs
AOP Champagne - Chardonnay 150 €

Dom Pérignon
AOP Champagne - Brut 1^{er} Cru
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. 260 €

LES VINS BIOLOGIQUES
SONT SURLIGNÉS

