

# Nos entrées

- *Les huitres gratinées de Bouzigues  
aux blanc de poireaux frais* 18€
- *Le millefeuille végétarien  
façon club sur son lit de jeunes pousses* 16€
- *L'incontournable foie gras maison sur sa brioche parisienne,  
figue rôtie et son caramel de cidre* 19€
- *Les noix de Saint Jacques en transparence  
et son bouillon façon Thai* 21€
- *Le tempura de gambas, émulsion passion  
et sa mousseline de crabe relevée au piment d'Espelette* 20€

# Nos plats

- *Le carré d'agneau Catalan rôti au foin de Garrigue, échalotes et pommes de terre fondantes* 29€
- *Le véritable tournedos de bœuf, façon Rossini* 38€
- *La côte de veau « rosé des Pyrénées », poêlée à la châtaigne et au raisin* 28€
- *Le piqué de lotte à la citronnelle, lentilles verte AOC façon petits salées* 28 €
- *Le filet de turbot saisi à la plancha, croustillant au chèvre et sa sauce Paloise* 29€
- *Le filet de sandre poêlé, huitre pochées et sa crème iodée au Noilly Prat* 25€
- *Nouilles sautées au Wok et ses petits légumes de saisons* 22€

# Les fromages

- *L'assiette de fromages AOC, accompagnés de ses fruits sec* 10€

# Les desserts

## Les classiques :

- *Le royal au chocolat* 12€
- *Le tout coulant chocolat caraïbe* 12€

## Les déstructurés :

- *Le Paris-Brest* 12€
- *La Tarte à la framboise fraîche* 12€

## Les revisités :

- *La religieuse à la passion* 12€
- *Le Saint-Honoré* 12€

# *Menu Dégustation 71 €*

*( Deux personnes minimum )*

*La mise en bouche maison*

.....

*La royale de foie gras, espuma pomme verte et pop corn à la fleur de sel*

*Ou*

*Les huitres gratinées de Bouzigues au champagne et citron confit*

.....

*Le filet de turbot poché, sabayon de crustacés et ses petits légumes glacés*

.....

*Le véritable tournedos de bœuf façon Rossini*

.....

*L'assiette de fromage AOC et ses fruits secs*

.....

*Entremet Sucré*

.....

*Dessert au choix à la carte*

# Menu Gourmand 54 €

*La mise en bouche maison*

.....

*Les huitres gratinées de Bouzigues au blanc de poireaux frais*

*Ou*

*L'incontournable foie gras maison sur sa brioche parisienne et son caramel de cidre*

*Ou*

*Les noix de Saint-Jacques en transparence et son bouillon façon Thaï*

.....

*Les gambas saisies sur un bâton de citronnelle et ses perles d'Orient en huile vierge au chorizo*

*Ou*

*Le carré d'agneau Catalan, rôti au foin de Garrigue, échalotes confites et pommes de terre fondantes*

*Ou*

*Le filet de turbot saisi à la plancha, croustillant de chèvre et sa sauce Paloise*

.....

*Assiette de fromage AOC et ses fruits secs*

.....

*Entremet sucré*

.....

*Dessert au choix à la carte*

# Menu Découverte 39 €

*La mise en bouche maison*

.....

*Le tempura de gambas , émulsion passion et sa mousseline de crabe au piment d'Espelette*

*Ou*

*La déclinaison de canard ( tartare aux fruits sec, carpaccio aux herbes et rillettes à l'armagnac )*

*Ou*

*Le millefeuille végétarien façon club sur son lit de jeunes pousses*

*Ou*

*L'incontournable foie gras maison sur sa brioche parisienne et son caramel de cidre*

.....

*Le piqué de lotte à la citronnelle et ses lentilles verte AOC à la manière petit salés*

*Ou*

*La corolle de Saint-Jacques aux champignons au jus de crustacé et son écrasé de céleris pomme golden*

*Ou*

*La côte de veau « rosé des Pyrénées » poêlé à la châtaigne et au raisin*

.....

*Entremet sucré*

.....

*Dessert au choix : Royal au chocolat, Tarte aux framboises fraîche, Religieuse Passion*

# Menu Business 29 €

*( Servi du lundi au samedi uniquement le midi , sauf dimanche et jour fériés )*

*La mise en bouche maison*

.....

*Le tartare de saumon mariné avec son émulsion citron vert et sa tapenade de courgettes*

*Ou*

*Le foie gras de canard maison dans son éclair et son chutney de poire au Banyuls*

.....

*Le filet de sandre poêlé et ses huitres pochées à la crème iodée au Noilly Prat*

*Ou*

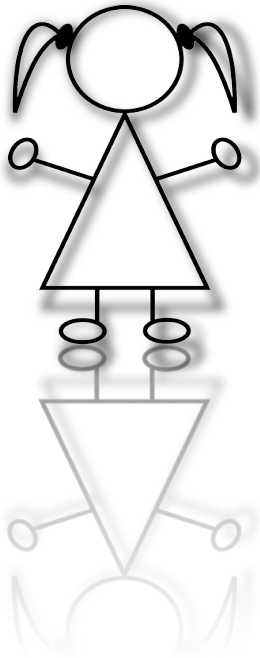
*Le tournedos de canard snacké au miel et ses banderilles d'ananas frais*

.....

*Café gourmand*

# *Menu Enfant 13,90€*

*( 12 ans maximum )*



*Burger de poisson*

*Ou*

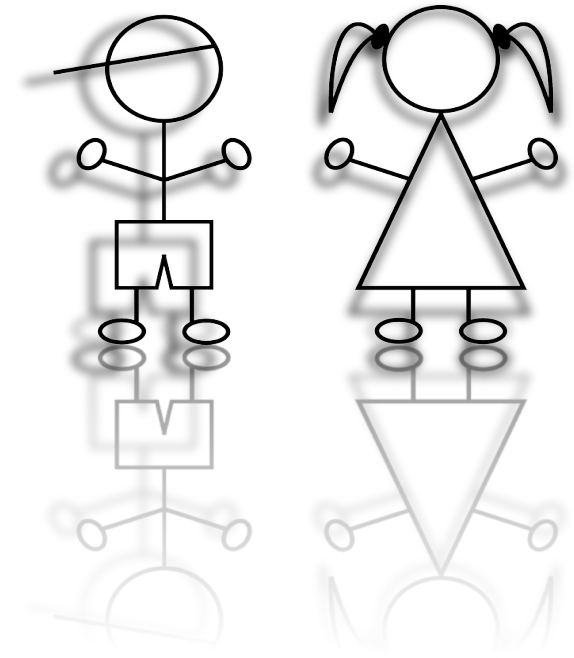
*Burger avec son steak haché*



*Glace surprise*

*Ou*

*Coulant au chocolat Caraïbes*





# Notre Cave

<u>Nos vins Blancs :</u>	Verre (12,5cl)	50cl	75cl
• « Muscat sec », Les terres Blanches IGP <i>(Vin non sucré, arôme doux, grande fraîcheur et note florale)</i>	5,50€	18€	26€
• « Picpoul de Pinet », Domaine Beauvignac AOP <i>(Vin blanc sec, arôme fruité, légères saveurs pomme et ananas)</i>	5,50€		27€
• « Limoux », Toques et clochers, Océanique AOC <i>(Grand vin, chardonnay note florale, fraîcheur et longueur)</i>			35€
• « Chablis », Domaine William Févre AOC <i>(Vin sec, saveurs de miel et citron vert, note minérales)</i>			39€
• « Côtes de Gascogne » XVIII, Saint Luc IGP <i>(Vin sucré, moelleux, fruité, gourmand et note d'agrumes)</i>	5,50€		28€
• « Muscat de Lunel », Vin Doux Naturel AOC <i>(Vin sucré, robe or, arôme puissant de raisin et de fleurs)</i>	4,50€		

## Nos vins Rouges :

	Verre (12,5cl)	50cl	75cl
• « Saint Chinian », Col de L'Orb AOP <i>(Vin équilibré, arômes de fruits mur, note d'épices)</i>	5,50€	18€	26€
• « Pic Saint Loup », Château Puech haut, Le Loup Du Pic AOP <i>(Vin tannique, rond, arômes de fruits rouge et note de torrification)</i>	6€		31€
• « Faugères », Château la Liquieres, Cistus AOC <i>(Vin complexe, arômes de fruits cuits, de thym et note de chocolat)</i>			40€
• « Châteauneuf du Pape », Château de Nalys <i>(Vin léger, saveurs épicée et note légère intrigante)</i>			52€
• « Languedoc », Mas des armes, Grains de Sagesse <i>(Vin tannique, arômes de cassis, tapenade et notes dynamiques)</i>			24€
• « Languedoc », Mas des armes, Le 360 <i>(Vin tannique, arômes de cèdres, figue noire et notes de balsamique)</i>			49€
• « Pic Saint Loup », Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée <i>(Vin tannique soyeux, arômes de cassis et café, notes réglisse et violette)</i>			48€

## Nos vins Rosés:

	Verre (12,5cl)	50cl	75cl
• « <i>Sable de Camargue</i> », Petit Chaumont, Gris de Gris IGP <i>(Vin fruité, arômes pêche, poire et note fraîche)</i>	5,50€	18€	25€
• « <i>Cote de Provence</i> », Château Minuty AOP <i>(Vin équilibré, arôme pêche et orange confite, note aromatiques agrumes)</i>		26€	32€
• « <i>Pic Saint Loup</i> », Château de Lascours AOC <i>(Vin Fruité, note de fruits rouges, souple et discret)</i>	6€		30€
• « <i>Saint Drézery</i> » Château Puech Haut, Prestige AOP <i>(Vin mi-corsé, mi-fruité, saveurs croquante de pêche blanche et pétale de rose, note de melon)</i>			35€

## Nos Champagnes :

• Coupe de champagne, Pommery Brut ou Pommery Rosé (12,5cl)		12€
• Nicolas Feuillâte « Cuvée Spéciale » (75cl)		65€
• Nicolas Feuillâte « Brut Rosé » (75cl)		65€
• Nicolas Feuillâte « Palme D'or 2002 » (75cl)		85€
• Dom Pérignon « Vintage 2004 » (75cl)		195€

# Nos Boissons

## Softs

-Sirops	(20cl)	2,50€
<i>(citron, fraise, grenadine, menthe, peche, orgeat, anis, Pac)</i>		
-Limonade	(20cl)	3,50€
-Diabolo	(20cl)	4,00€
-Jus de Fruits	(25cl)	3,60€
<i>(orange, tomate, ananas, abricot, pomme)</i>		
-Perrier	(33cl)	3,60€
-Pepsi	(33cl)	3,60€
-Pepsi Max	(33cl)	3,60€
-Schweppes	(25cl)	3,60€
-Orangina	(25cl)	3,60€
-Ice Tea	(20cl)	3,60€

## Apéritifs

-Ricard, Pastis 51	(2cl)	3,50€
-Martini (Blanc ou rouge)	(6cl)	4,50€
-Suze	(6cl)	4,50€
-Campari	(6cl)	5,00€
-Porto (rouge ou blanc)	(6cl)	5,50€
-Heineken	(33cl)	5,60€
-Panaché	(25cl)	3,80€
-Monaco	(25cl)	4,00€
-Muscat de Lunel	(10cl)	4,50€
-Kir maison	(8cl)	4,50€
-Kir Royal	(8cl)	10,00€

## Alcools

-Calvados	(6cl)	9€
-Cognac	(6cl)	9€
-Armagnac	(6cl)	9€
-Poire	(3cl)	9€
-Framboise	(3cl)	9€
-Mirabelle	(3cl)	9€
-Get 27 ou 31	(6cl)	9€
-Whisky	(4cl)	8€
-Vodka	(6cl)	8€
-Rhum	(6cl)	8€
-Tequila	(6cl)	8€

Supplément sodas : 1,50€, Supplément sirop ou tranche : 0,20€

## Boisson Chaudes

-Café	2,50€	-Thé	3,50€
-Décaféiné	2,60€	-Infusion	3,50€
-Noisette	2,60€	-Café Alcoolisé	6,50€
-Allongé	2,60€	-Irish Coffee	9,00€
-Double Café	4,50€		

## Eaux

-Vittel	(50cl)	3,80€
-Vittel	(100cl)	5,80€
-San Peleggrino	(50cl)	3,80€
-San Peleggrino	(100cl)	5,80€

# Nos Cocktails

- *Le Cocktail Du Jour* (25cl):  
*Préparé avec les produits du moment* 9€
- *Le Cocktail Sans Alcool* (30cl):  
*Préparé avec du jus de pomme, orange, ananas, sirop de menthe et grenadine* 8€
- *La Vague de Champagne* (18cl):  
*Préparé avec du Champagne, triple sec et crème de framboise* 14€
- *Le Véritable Mojito Cubain* (25cl):  
*Préparé avec du Rhum Havana 3ans, menthe fraîche, citron vert frais, cassonade* 9€
- *La Margarita* (18cl):  
*Préparée avec de la tequila, triple sec, sucre de canne et citron vert* 9€
- *Le Ti-Punch* (10cl):  
*Préparé avec du Rhum Havana 3ans, citron vert frais et sucre de canne* 8€
- *La Pina Colada Prestige* (25cl):  
*Préparée avec du Rhum Havana 3ans, Ananas frais, lait de coco, sucre de canne* 9€
- *Le Sex On The Beach Of Palavas* (25cl):  
*Préparé avec de la Vodka, crème de pêche, jus d'orange et sirop grenadine* 9€