

Boissons

Cocktails

Téquila Sunrise	Téquila 5cl, sirop de grenadine, jus d'orange	9,50 €
Mojito	Rhum Havana 5cl, citron vert, eau gazeuse, sucre roux, menthe	9,50 €
Caïpirina	Cachaça 5cl, citron vert, sucre roux	9,50 €
Relax à la plage	Rhum Havana 5cl, jus de poire, citron vert, ginger beer	9,50 €
Pina Colada	Rhum 4cl, Malibu 2cl, lait de coco, jus d'ananas	9,50 €
Moscow Mule	Vodka 5cl, citron vert, Gingerbeer	9,90 €
Tornade	Gin 5cl, sirop de violette, basilic, tonic	9,90 €

Mocktails

Le Tatin	Jus de pomme, jus de citron, sirop de vanille	7,50 €
Virgin Mojito	Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre roux	7,50 €
Virgin PinaColada	Jus d'ananas, lait de coco	7,50 €

Alcools

Ricard	2 cl	4,00 €
Tomate Ricard ou Mauresque ou Perroquet	2 cl	4,10 €
Kir, Muscat, Porto	12 cl	4,00 €
Martini (blanc ou rouge), Suze	7 cl	4,00 €
Whisky Sir Edward, Rhum Havana, Vodka, Gin	4 cl	6,00 €
Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Baby	2 cl	3,50 €

Bières

Pression blonde	25 cl 4,8°	3,90 €	Pinte blonde	50 cl 4,8°	6,80 €
Pression blanche	25 cl 5,1°	4,10 €	Pinte blanche	50 cl 5,1°	7,50 €
Mil Lenari Ambrée	33 cl 5,3°	6,90 €	Citron combava	33 cl 4,4°	6,90 €
Mil Lenari IPA	33 cl 5,5°	6,90 €	Mil Lenari Cerise	33 cl 4,4°	6,90 €
Heineken	33 cl 5°	5,50 €	Desperado	33 cl 5,9°	6,50 €
1664 Blanche	33 cl 5°	5,50 €	Bière sans alcool	33 cl 0°	5,10 €

Soft

Sirop à l'eau	33 cl	2,50 €	Semillante gazeuse	33 cl	3,20 €
Limonade	33 cl	3,00 €	Semillante gazeuse	75 cl	5,60 €
Soda	33 cl	3,50 €	Evian	100 cl	5,60 €
Jus de fruit	25 cl	4,20 €			

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2,60 €	Café Viennois	4,90 €
Noisette	2,80 €	Diabolito Café, baileys 2 cl	4,90 €
Café double	4,50 €	Irish coffee	8,70 €
Grand Crème	4,90 €	Thé, infusion	4,60 €

Digestifs

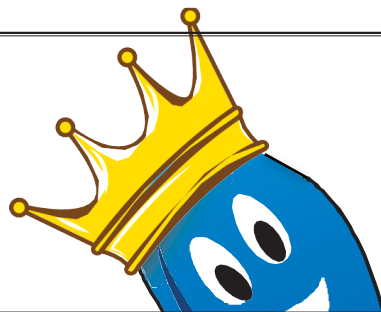
Rhum arrangé maison	4 cl	3,50 €
Route des rhums 5 shooters de 4 cl de rhums arrangés maison		14,00 €
Poire, Mirabelle, Armagnac, Cognac	4 cl	6,10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



A EMPORTER

Le seau de moules de 5 litres (pour 2 personnes environ)	17,00 €
Petite frites	4,00 €
Grande frites	6,00 €



SUR LE POUCE

Assiette de frites ou petite salade	3,50 €
Accras de morue x6	6,00 €
Accras de morue x12	10,50 €
Oignons rings	7,90 €
Calamars à la romaine	7,90 €
Croquettes de camembert panées	7,90 €
Moules gratinées au beurre d'ail	15,90 €

Chez Tetel, y'a rien de tel!



Règlements acceptés: espèces, CB (minimum 10€).
Tickets restaurant 25€ maximum

Les chèques ne sont plus acceptés

206

LES VINS

AU PICHET

Blanc, Rosé ou rouge - Domaine de Causse IGP Pays d'oc

Le verre	14 cl	50 cl
	4,00 €	8,00 €

Les Bouteilles

LES BLANCS

RESERVE TETEL - Domaine de Mairan - 100% chardonnay 22,00 €
IGP Pays d'oc. Notes de fleurs blanches et agrumes.

PICPOUL DE PINET - Domaine des Lauriers 23,00 € 5,50 €
AOC Picpoul de Pinet. Arômes de fleur d'acacia, d'agrumes.

LE JARDIN DE LYSE - Vignoble Jeanjean - 100% Viognier 24,00 € 5,50 €
IGP Pays d'oc. Notes fruitées, sec

HAUTS DE MAIRAN - 100% Chardonnay vieilli en fût de chêne 27,00 €
Domaine de Mairan. IGP Pays d'oc. Notes fruitées, sec

L'INEDIT - Vignoble Jeanjean - 60% muscat petit grain 40% sauvignon 27,00 € 6,00 €
IGP Pays d'oc. Moelleux - BIO

LES ROSES

RESERVE TETEL - Dom de Mairan - 70% Grenache gris, 30% merlot 22,00 €
IGP Pays d'oc. Notes d'anis et noyaux de pêches

LE PIVE GRIS - Vignoble Jeanjean 30% grenache gris 30% grenache noir 24,00 € 5,50 €
25% merlot 15% syrah
AOP Sable de Camargue. Notes d'agrumes et de pêche BIO

EPURE - Vignoble Jeanjean Grenache, Cinsault, Syrah, Caringan, Caladoc 24,00 €
IGP Méditerranée. Frais et fruité: un parfum de vacances

ESPRIT PLAGE - Vignerons Presqu'île de St Tropez grenache, 26,00 € 6,00 €
Cinsault, Rolle
IGP Méditerranée. Arômes gourmand de petits fruits rouges HVE

LES ROUGES

RESERVE TETEL - Domaine de Mairan - 100% merlot 22,00 €
IGP Pays d'oc. Ron et fruité, notes de cerises et framboises

LE BASTION - Famille CROS PUJOL - Syrah, Viognier 26,00 € 6,00 €
IGP Pays d'oc. Epicé et floral, arômes de fruits frais et de réglisse

TETE DANS LES ETOILES - Cabernet Sauvignon élevé en fût de chêne 27,00 €
Dom. De Mairan IGP Pays d'oc. Nez fruits rouges bien mûrs, bouche boisée

LE SALUT DE LA TERRE - 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre 29,00 €
Castelbarry AOP Terrasses du Larzac. Nez fruits mûrs, fraise, garrigue

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE Marquis de Pomereuil 54,00 € 7,00 €

CHAMPAGNE Ruinat 120,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

ENTREES

Accras de morue et sa sauce rougaïl	x6	6,00€	x12	10,50 €
Oeufs mimosa				9,00 €
<i>Oeufs garnis d'une mayonnaise maison au thon et céleri branche</i>				
L'Italienne				15,50 €
<i>Burrata, tomates, basilic, huile d'olive, balsamique, gressin</i>				
Le camembert au four				16,90 €
<i>Camembert roti au four accompagné de salade verte</i>				
La Cévenole				16,90 €
<i>Fromage de chèvre chaud, noix, salade verte, huile d'olive, balsamique</i>				
Sardines à l'Escabèche				16,90 €
<i>Sardines marinées dans une sauce provençale, salade verte</i>				
La Gésier				16,90 €
<i>Gésiers de volailles confits, salade verte, tomate cerise, pomme de terre, croutons, oeuf</i>				
La Caesar				16,90 €
<i>Poulet croustillant, parmesan, salade romaine, anchois, tomates cerises, sauce Caesar</i>				

PLATS

Steak haché façon bouchère	16,90 €
<i>Origine UE</i>	
Filet de poulet à la plancha	16,90 €
<i>Hallal, sauce champignon</i>	
Merguez	16,90 €
<i>Hallal</i>	
Keftas orientales maison	18,50 €
<i>Boulettes de boeuf haché français, cumin, menthe, coriandre</i>	
Burger	19,50 €
<i>Bun, steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, sauce oignons échalote</i>	
Pièce du boucher	25,50 €
<i>1 sauce au choix</i>	
<i>Pièce de 250gr environ, origine UE</i>	
Magret de canard « Rougié »	26,50 €
<i>1 sauce au choix</i>	
	
Moules gratinées au beurre d'ail et chapelure	15,90 €
<i>Une vingtaine de moules environ selon calibre</i>	
Fish'n Chips	17,50 €
Sardines grillées en persillade	18,50 €
Seiches à la plancha, persillade	20,50 €
Saumon grillé à la plancha	21,00 €
Thon façon tataki	22,50 €
<i>Thon mi-cuit mariné à la sauce soja, vinaigre de riz, jus de citron vert, graines de sésames, gingembre confit</i>	
Daurade royale grillée à la plancha, sauce vierge	22,50 €
<i>400 - 600 gr</i>	
Gambas à la plancha flambées au pastis	23,90 €
Parillada royale	29,50 €
<i>Thon, filet de dorade grise, saumon, gambas, moules gratinées, sauce vierge</i>	

2 accompagnements au choix inclus dans votre plat:	
<i>frites, gratin de pomme de terre, tomate provençale, pâtes, salade verte, riz</i>	
Accompagnement supplémentaire	3,50 €
Sauce: poivre ou roquefort ou champignon ou oignons-échalotes	1,90 €



LES FORMULES

La sauce unique de nos moules est le fruit de l'imagination du père TETEL. Elle contient de nombreux ingrédients dont entre autre de la crème fraîche, du vin blanc, des oignons caramélisés, du pastis, des notes d'agrumes ainsi que de nombreuses épices...

LE TOP Par personne, non partageable **26,50 €**
Moules à gogo + frites à volonté

La cocotte à Tetel **18,00 €**
1,5 kg de moules environ + 1 portion de frites

La portion de Moules Frites **13,90 €**
800 gr de moules environ + 1 portion de frites

LES MENUS

LE JUNIOR 12,5€	L'HISTORIQUE 23,5€	L'AUTRE 30,50€
Jusqu'à 12 ans	ENTREES	ENTREES
1 soda ou 1 sirop	- Oeufs mimosa	- Moules gratinées
	- Accras de morue x3	- Accras de morue x4
- Moules Frites	- Sardines à l'escabèche	- Salade cévenole
- Steak haché Frites	PLATS	PLATS
- Nuggets de poulet Frites	- Moules Frites (env 800gr)	- Moules frites (env 1,5kg)
- Filet de poulet hallal	- Sardines grillées	- Saumon grillé
- Fish 'n chips	- Filet de poulet hallal	- Filet de dorade grise
	- Merguez hallal - frites	- Pièce du boucher
- Compote en gourde	DESSERTS	DESSERTS
- Mr freeze	- Coupe 2 boules de glace	- Crème brûlée
- Glace 1 boule	- Mousse au chocolat	- Tiramisu
1 petite surprise	- Cookie	- Pavlova
	- ou 1 café	- Coupe 2 boules de glace

Changement de dessert dans 1 menu sup. + 3€

Des allergies ou intolérances? N'hésitez pas à informer nos serveurs et demandez la liste des allergènes.

2025

GLACES

Crèmes glacées

Vanille	Caramel beurre salé	Café
Chocolat	Rhum Raisin	Pistache
Fraise	Menthe chocolat	Noix de coco

Sorbets

Citron	Cassis
Mangue	Pêche
Abricot	Melon
Framboise	

Coupe 1 boule	3,00 €
Coupe 2 boules	5,00 €
Coupe 3 boules	7,50 €
Les Liégeois: chocolat ou café ou caramel	9,50 €
<i>2 boules de glace chocolat ou café ou caramel, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée</i>	
Banana Split	9,50 €
<i>Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
Dame Blanche	9,50 €
<i>3 boules de glace vanille, meringue, sauce chocolat, crème fouettée</i>	
Languedocienne	9,50 €
<i>1 boule melon, 1 boule pêche, 1 boule abricot, nectar d'abricot crème fouettée</i>	
Colonel	9,50 €
<i>2 boules de glace citron arrosées de vodka</i>	
Peppermint	9,50 €
<i>2 boules de glace menthe-chocolat arrosées de Get 27</i>	

DESSERTS

Cookie servi avec une boule de glace au choix	9,50 €
Pavlova chaque jour un nouveau parfum	9,50 €
Tiramisu l'indémoudable	9,50 €
Crème brûlée	9,50 €
Gaufre Liégeoise servi avec une boule de glace et un topping au choix	9,50 €
Cheesecake fromage frais aux agrumes et biscuits petits beurre	9,50 €
Un Citron sur sa tarte mousse au 2 citrons, coeur framboise, biscuit spéculos	9,50 €
Moelleux chocolat servi avec une boule de glace au choix	9,50 €
Assiette 3 fromages	9,50 €
Tous nos desserts sont faits maison exceptée la Gaufre	

Café, décaféiné	2,60 €	Café Viennois	4,90 €
Noisette	2,80 €	Diabolito Café, baileys 2 et	4,90 €
Café double	4,50 €	Irish coffee	8,70 €
Grand Crème	4,90 €	Thé, infusion	4,60 €