

**Brasserie - Salon de Thé**



**Vente à emporter Sucré & Salé**

**Gwénaëlle,  
Emmanuelle,  
Karine,  
Lulu,  
Julien,  
Guillaume,  
Et Olivier,**

**Sont heureux de vous accueillir dans cet espace convivial,  
Dédié à la gourmandise, À la paresse,  
À l'amour et à la convivialité !**

### Les Apéritifs...

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Pastis 51, Ricard (3cl)                                      | 4 €  |
| Kir Vin Blanc (12cl)                                         | 5 €  |
| Kir Royal (12cl)                                             | 11 € |
| « Gaz de Schiste » Rosé Pétillant - Chtx La Liquière (12 cl) | 6 €  |
| Coupe de champagne «Veuve Pelletier brut» (12 cl)            | 10 € |
| Martini (rouge ou blanc) (12 cl)                             | 5 €  |
| Porto, Suze, Campari, Américano (12 cl)                      | 8 €  |
| Muscat « Saint Jean de Minervois » Barroubio (6cl)           | 8 €  |
| Cocktail du moment avec alcool « Ô Petits Bontemps »         | 9 €  |

### Les Softs...

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Jus de Fruits et Nectars des « Vergers de Thau » (25cl)<br>(Pêche-Abricot, Raisin, Pomme, Poire, Tomate, Fraise, Pomme-Coing) | 5 €   |
| Limonades Bio des Brasseurs de la Jonte (33cl)<br>(Menthe poivrée, Citron, Myrtille, Abricot)                                 | 5 €   |
| Diabolo 33 cl                                                                                                                 | 5 €   |
| Coca, Coca Zéro & Coca Cherry (25cl)                                                                                          | 4 €   |
| Perrier, Ice tea, Orangina (25cl)                                                                                             | 4 €   |
| Sirops Monin (fraise/grenadine/pêche/citron/menthe)                                                                           | 2,5 € |
| Cocktail de fruits Sans alcool « O Petits Bontemps »                                                                          | 7 €   |

### Les bières...

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Bière Felsgold (33cl)                                   | 4 € |
| Bière Sans Alcool Bio « Minim'Ale » de la Jonte (33cl)  | 5 € |
| Bière "Gorge Fraîche" (Blonde, Blanche & Ambrée) (33cl) | 6 € |
| Bière Kisswing Bio (Blonde, Blanche & I.P.A) (33cl)     | 6 € |
| Monaco ou Panaché                                       | 5 € |

### Les eaux...

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Evian eau plate France (50cl) & (1L) | 2,5 € / 5 € |
| Eau pétillante France (75cl)         | 5 €         |

## Cafèterie

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Thés et Infusions « Dammann Frères »  | 4,50 € |
| Chocolat « Monbana »                  | 5,00 € |
| Café ou noisette « Via Café Béziers » | 2,50 € |
| Décaféiné « Via Café Béziers »        | 2,50 € |
| Café Crème et Cappuccino              | 4,00 € |

## Les Digestifs...

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Malibu, Manzana, Baileys, Ballantines (5cl)     | 8 €  |
| Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse (7cl)            | 8 €  |
| Marie Brizard, Get 27, Gin, Bardouin (4cl)      | 8 €  |
| Whisky Aberlour 10 ans Forest Réserve (4cl)     | 12 € |
| Calvados « Pierre Huet » (4cl)                  | 10 € |
| Armagnac, Cognac (4cl)                          | 8 €  |
| Rhum vieux agricole Martinique « HSE »(4cl)     | 8 €  |
| Rhum « La Rhumisterie » de Bessan               |      |
| Menthe orientale ou duo citrons (4cl)           | 10 € |
| Vodka « la Philosophe » (4cl)                   | 8 €  |
| Carthagène (6cl)                                | 8 €  |
| Fine de Faugères (4cl) «Ollier Taillefer » 2009 | 12 € |

## « Bout de Chou » (jusqu'à 12 ans)

Menu du Jour en Deux ou Trois petits plats : 15 € / 18 €

(Hors Pièce du boucher ou Pièce du poissonnier)

**Merci de nous signaler LES VRAIES ALLERGIES alimentaires Dès la Prise De Commande**

**Menu du Jour De la Saint Jérôme !!!**

**Mercredi 30 SEPTEMBRE 2026**

**Tarte Cèpes-noisettes-confit de canard, velouté de légumes**

**Ou**

**Planche de Charcuteries « Ibérico - Aveyronnaises - Italiano - Catalanes »,  
Beurre Maison et cornichon**



*Toutes nos viandes sont de provenance Française, excepté la Pluma Ibérique*

**Cuisse de Volaille Fermière de la Maison Coste en basse Température**

**Ou**

**Pavé de Saumon Islandais au Chimichurri à l'unilatérale**

**Ou**

**Pièce du Boucher : Côte de Veau de lait Fermier grillée (Sup. 6€)**

**Ou**

**Pièce du Poissonnier : Steak de Thon Rouge de Ligne de SJDL (Sup. 6€)**



**Fricassée de lentilles bio d'Axel & Paul  
(Servie en Accompagnement)**



**Parfait Glacé Mûres et Figs**

**Ou**

**Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata**

**Ou**

**Salade de Fruits Frais Pochés**

**Ou**

**Sorbet Cerises maison**

**Ou**

**Yaourt à la Grecque aromatisé**

**Formules**

**Plat du jour Poisson ou Viande : 20 €**

**Entrée + Plat ou Plat + fromage Ou Dessert : 26 €**

**Entrée + Plat + Fromage Ou Dessert : 29 €**

**Tartine grillée de Burrata : 6 € Café/Thé gourmand maison : 9 € / 10,50 €**

**Suggestions du Chef**

**Pain Maison grillé, Burrata aux Truffes d'été (en entrée ou en fromage) : 8 €**

**Moules de Bouchot au lard (servi uniquement en entrée ou à partager) : 8 €**

**Portion Repas : Lentilles Bio d'Axel & Paul en Aigre-Doux, Falafels : 20€**

## Vins au Verre (12,5 cl)

### Blancs

2025 Domaine Moulin de Lène « Alphonse » 5 €  
*Croquant & aromatique ; 100% Chardonnay*

2025 Domaine Castan « Savignus » 5 €  
*Rond et Floral ; 100 % Viognier*

### Rosés

2025 Domaine de Médeilhan « Les Dames de Médeilhan » 5 €  
*Frais et léger ; Syrah et Cinsault*

### Rouges

2024 Domaine La Grange « Terroir » 5 €  
*Vif et Fruité ; 100 % Cinsault*

2023 Domaine Moulin de Lène « Alphonse » 5 €  
*Intense et Gourmand ; Syrah, Grenache & Merlot*

## Pétillants Naturels et Champagnes

|                                                                      | Coupe (12,5 cl) | Bouteille (75 cl) |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Champagne Veuve Pelletier                                            | 10 €            | 60 €              |
| Besserat de Bellefon<br>« Brut Grande Tradition »                    | -               | 80 €              |
| « L'Unique Gaz de Schistes » - Rosé Pétillant<br>Château La Liquière | 6 €             | 32 €              |
| « Zézette » – Blanc Pétillant sec - Château La Liquière              |                 | 33 €              |
| Moscato d'Asti « Pavone »                                            | 8 €             | 31 €              |
| Besserat de Bellefon<br>« Cuvée des moines » – Blanc de blanc        |                 | 110 €             |

## Nos Magnums du Languedoc Roussillon (150 cl)

### Rouge

2022 Domaine Castan « Savignus » 52 €  
*IGP Ensérune - Carignan*

2007 Domaine Barral « Jadis » 120 €  
*AOP Faugères*

## Carte des Vins

### Vins blancs du Languedoc Roussillon (75 cl)

|      |                                                                                       |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 | Château de Luc « Les Jumelles »                                                       | 24 € |
|      | <i>Expressif &amp; Rond ; Marsanne, Roussane &amp; Grenache blanc ; AOP Corbières</i> |      |
| 2024 | Domaine Vila Voltaire « Puech Auriol »                                                | 20 € |
|      | <i>Ample &amp; Charnu ; Chardonnay &amp; Carignan blanc ; IGP Ctx d'enserune</i>      |      |
| 2024 | Domaine Bassac « O Petits Bontemps »                                                  | 23 € |
|      | <i>Ample &amp; Souple ; Sauvignon &amp; Grenache ; IGP Côtes de Thongue</i>           |      |
| 2025 | Château Anglade « Le Canon d'Anglade »                                                | 22 € |
|      | <i>Minéral et fruité ; Viognier et Grenache noir ; AOP Faugères</i>                   |      |
| 2025 | Domaine Castan « Savignus »                                                           | 26 € |
|      | <i>Rond et Floral ; 100 % Viognier ; IGP Pays d'Hérault</i>                           |      |
| 2024 | Domaine Augé « Les 3 Mômes »                                                          | 19 € |
|      | <i>Léger et Fruité ; Vermentino, Viognier et Chardonnay... ; IGP Ctx de Béziers</i>   |      |

### Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

|      |                                                                                |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2025 | Domaine Castan « Savignus »                                                    | 23 € |
|      | <i>Frais et gourmand ; Syrah et Cinsault ; IGP Ctx d'Ensérune</i>              |      |
| 2025 | Domaine Moulin de Lène « Alphonse »                                            | 20 € |
|      | <i>Fin et aromatique ; Cinsault, Mourvèdre et Rolle ; IGP Côtes de Thongue</i> |      |

### Vins rouges du Languedoc Roussillon (75 cl)

|      |                                                                                  |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2021 | Domaine Vila Voltaire « Je suis tombé par terre »                                | 24 € |
|      | <i>Séducteur et Fruité ; Merlot, Cabernet, Carignan... ; IGP Ctx d'Ensérune</i>  |      |
| 2024 | Domaine Les Terres d'Emile « Les Garriguettes »                                  | 26 € |
|      | <i>Fruité et Friand ; 100 % Grenache ; VDF</i>                                   |      |
| 2025 | Domaine de Luc « Les Instants Rares »                                            | 21 € |
|      | <i>Atypique et souple ; Syrah &amp; Viognier ; IGP Pays D'Oc</i>                 |      |
| 2024 | Domaine Canet Valette « Antonyme »                                               | 26 € |
|      | <i>Vif et léger ; Syrah, Grenache, Mourvèdre &amp; cinsault ; AOP St Chinian</i> |      |
| 2024 | Domaine Viranel « La Chevauchée »                                                | 19 € |
|      | <i>Fruité et velouté ; Cinsault &amp; Syrah ; IGP Pays d'Oc</i>                  |      |
| 2021 | Domaine Vila Voltaire « Puech Auriol »                                           | 24 € |
|      | <i>Riche et Généreux ; 100% Carignan ; IGP Ctx d'Ensérune</i>                    |      |

## Carte des vins « OFF »

### Vins blancs (75 cl)

#### Languedoc Roussillon

- |                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 Château La Liquière « Les Amandiers »                                  | 29€  |
| <i>Gourmand et Délicat; Roussane, Bourboulenc, Viognier... AOP Faugères</i> |      |
| 2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot »                              | 76€  |
| <i>Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette...; VDFrance</i>     |      |
| 2024 Dom.Canet Valette « Une et mille nuits blanches »                      | 42 € |
| <i>Vif et ample ; Picpoul et Bourboulenc ; VDFrance</i>                     |      |

#### Sud-Ouest

- |                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 2005 Dom. de Souch, AOP Jurançon Moelleux                    | 64€ |
| <i>Notes exotiques et Equilibré ; Gros et petit Manseng.</i> |     |

### Vins rouges (75 cl)

#### Languedoc Roussillon

- |                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1995 Domaine Léon Barral « Tradition»                                        | 60 €  |
| <i>Fruits murs et gourmand; Carignan, Cinsault et Grenache; AOP Faugères</i> |       |
| 1999 Domaine Léon Barral « Valinière »                                       | 140 € |
| <i>Fin et Epicé; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i>                          |       |
| 2015 Château La Liquière « Les Malpas »                                      | 64 €  |
| <i>Fruits noirs et caractère; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i>             |       |
| 2023 Château La Liquière « Les Amandiers »                                   | 30 €  |
| <i>Gourmand et frais; Syrah, Mourvèdre, Grenache... ; AOP Faugères</i>       |       |

|      |                                                                                   |      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1995 | Domaine d'Aupilhac                                                                | 89 € |
|      | <i>Complexe et puissant ; Grenache, Mourvèdre, Carignan... ; Ctx du languedoc</i> |      |
| 1995 | Domaine St Antonin « Magnoux »                                                    | 50 € |
|      | <i>Épicé et élégant ; Syrah &amp; Mourvèdre ; AOP Faugères</i>                    |      |
| 2009 | Le Casot des Mailloles « Soula IX »                                               | 75 € |
|      | <i>Complexe et puissant ; 100 % Grenache ; VDFrance</i>                           |      |

## Sud-Ouest

|      |                                                        |       |
|------|--------------------------------------------------------|-------|
| 1995 | Château Montus « Prestige »                            | 145 € |
|      | <i>Profond et généreux ; 100% Tannat ; AOP Madiran</i> |       |

## Vallée du Rhône

|      |                                                            |       |
|------|------------------------------------------------------------|-------|
| 1999 | Chapoutier « Les Meyssonnières »                           | 147 € |
|      | <i>Épicé et soyeux ; 100% Syrah ; AOP Crozes Hermitage</i> |       |