

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)	3 €
Kir Vin Blanc (12cl)	5 €
Kir Royal (12cl)	9 €
« 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) (Pêche-Abricot, Raisin, Pomme, Poire, Tomate, Fraise, Pomme-Coing)	4,5 €
Limonades Bio des Brasseurs de la Jonte (33cl) (Menthe poivrée, Citron, Myrtille, Abricot)	4,5 €
Coca, Coca Zéro & Coca Cherry (25cl)	3,5 €
Perrier, Ice tea, Orangina (25cl)	3,5 €
Sirops Monin (fraise/grenadine/pêche/citron/menthe)	1,5 €
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 €

Les eaux...

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

Cafèterie

Thés et Infusions « Dammann Frères »	4,00 €
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 Besson	
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 : 12 € / 15 €

Suppl. de 3 € si ½ Pièce du boucher ou ½ Pièce du pêcheur

VENDREDI 13 Février 2026

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

Viande d'origine française (Sauf la Pluma Ibérique)

Menu du jour de la Sainte Béatrice !!!

Royale légère de Foie Gras, Sucrine et petits légumes
Ou

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



Picanha de Cochon cuit en basse T°c.
Ou

Filet de Muge de Méditerranée mariné aux épices Thaï
Ou

Pièce du Boucher : Merlan de Bœuf Aubrac Juste Grillé (Sup. 6€)
Ou

Pièce du Poissonnier : Saint Pierre sauvage au Garam Massala (Sup. 6€)



Galette de Pdt Anna au Grana Padano
(En Accompagnement)



Le Fion Vanillé Gourmand de Guitou
Ou

Tartine de pain de Campagne grillée au Brie de Nangis
Ou

Salade de Fruits Frais
Ou

Sorbet maison : Exotique
Ou

Yaourt à la Grecque aromatisé

Formules

Plat du jour Poisson ou Viande : 20 €

Entrée + Plat ou Plat + fromage Ou Dessert : 25 €

Entrée + Plat + Fromage Ou Dessert : 28 €

Tartine grillée de Brie de Nangis : 6 € Café gourmand maison : 8€

Suggestions du Chef

Pain Maison grillé, Brie de Nangis aux Truffes (en entrée ou en fromage) : 8 €

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

Portion Repas : Méli-Mélo de Choux Fleur & Green Meat : 20€

Glaces et Sorbets Maison

Consulter l'ardoise pour les parfums (A commander en début de repas)

La Boule : 2,50 € 2 Boules : 4 €

Supp. Chantilly Maison : 1 €

Vins au Verre (12,5 cl)

Blancs

2024 Les Terres d'Emile « Au temps des Garriguettes » 4,50 €
Frais et complexe ; 100% Chardonnay

2024 Dom. Des Mathurins « L'art de Prélude » 4,50 €
Riche et généreux ; 100% Viognier

Rosés

2024 Domaine Castan « Rosaé » 4,50 €
Frais et gourmand ; Syrah et Cinsault

Rouges

2022 Domaine Augé « Les 3 mômes » 4,50 €
Léger et Frais ; Cabernet franc, Marselan

2023 Domaine Moulin de Lène « Romanus » 4,50 €
Ample et équilibré; Syrah, Merlot, Petit Verdot....

Pétillants Naturels et Champagnes

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

2023	Domaine La Grange « Laubret »	26 €
	<i>Vif & Droit ; Marsanne et Grenache blanc ; AOP Languedoc</i>	
2024	Florent Benin « Flo'rescence »	20 €
	<i>Aromatique et Frais ; 100 % Sauvignon blanc ; IGP d'oc</i>	
2024	Domaine Bassac « O Petits Bontemps »	23 €
	<i>Ample & Souple ; Sauvignon, Grenache ; IGP Côtes de Thongue</i>	
2024	Domaine de Bon Augure « En terre étrangère »	21 €
	<i>Frais et fruité ; 100% Chardonnay ; IGP Pays d'Hérault</i>	
2024	Les Terres d'Emile « Au temps des Gariguettes »	26 €
	<i>Notes de fruits jaunes et onctueux; 100 % Viognier ; VDF</i>	
2024	Domaine de Médeilhan « Bi-cépages »	17 €
	<i>Fin et rond ; Chardonnay & Viognier ; IGP Pays d'Oc</i>	

Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	Mas de Ronnel « R »	20 €
	<i>Rond et Fruits rouges; Syrah, Carignan & Grenache; AOP St Chinian</i>	
2024	Vignoble de Gaïa « Les Jardins d'Eden »	20 €
	<i>Ample et Velouté; Grenache et Syrah...; Vin de France</i>	

Vins rouges du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	Domaine Vila Voltaire « Gros Grains »	21 €
	<i>Gouleyant et Fruité ; 100% Aramon ; IGP Ctx d'Ensérune</i>	
2024	Domaine de Luc « Les instants rares »	22 €
	<i>Atypique et gourmand ; Syrah et Viognier; IGP Pays d'Oc</i>	
2024	Domaine La Grange « Terroir »	23 €
	<i>Soutenu et Élégant; 100% Syrah ; IGP Pays D'Oc</i>	
2024	Les Baies Sauvages « Mas de Pilou »	27 €
	<i>Intense et poivré; Syrah, Grenache et Carignan ; IGP Pays d'Oc</i>	
2022	Château de Lastours « Le Cinsault »	22 €
	<i>Léger et désaltérant; 100 % Cinsault ; VDF</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>	
2024 Château La Liquière « Cistus »	38€
<i>Elégant et Soyeux ; Roussane, Vermentino, Grenache... AOP Faugères</i>	
2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot »	76€
<i>Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette..; VDFrance</i>	
2018 Les Frères Ledogar « Carignan Blanc »	80€
<i>Minéral et Fruits jaunes ; 100% Carignan ; 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

2006 Domaine Léon Barral « Jadis »	60 €
<i>Fruits noirs et puissant; Carignan, Syrah et Grenache; AOP Faugères</i>	
1999 Domaine Léon Barral « Valinière »	185 €
<i>Fin et Epicé; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i>	
2015 Château La Liquière « Tucade »	64 €
<i>Fruits noirs, Ample; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i>	
2023 Château La Liquière « Les Amandiers »	30 €
<i>Gourmand et frais; Syrah, Mourvèdre, Grenache... ; AOP Faugères</i>	

Bourgogne

2006 Château de Chamirey 132 €
Fruité et Rond; 100% Pinot noir; AOP Mercurey

Bordeaux

2009 Chtx Clément Pichon « Cru bourgeois » 90€
Complexe et boisé ; Cab franc, Merlot... Haut Médoc

Sud-Ouest

1995 Château Montus « Prestige » 145€
Profond et généreux ; 100% Tannat ; AOP Madiran

Vallée du Rhône

1999 Chapoutier « Les Meyssoniers » 147€
Epicé et soyeux ; 100% Syrah ; AOP Crozes Hermitage

1998 A. BEGOT « Cuvée St Pierre » 110€
Fruité et souple; 100% Syrah ; AOP Crozes Hermitage