

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 de fruits 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 (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 Carlsberg (33cl)	4 €
Bière Sans Alcool Bio « Minim'Ale » de la Jonte (33cl)	5 €
Bière "Gorge Fraiche" Blonde, blanche, ambrée (33cl)	6 €
Bière Bio "Alaryk" Blonde, blanche, double (33cl)	7 €

Les eaux...

Evian eau plate France (1L)	5 €
Evian eau plate France (50cl)	2,5 €
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 Bessan	
Menthe orientale ou duo citrons (4cl)	10 €
Vodka « la Philosophe » (4cl)	8 €
Carthagène (6cl)	8 €

« 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

JEUDI 10 JUILLET 2025

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 Saint ULRICH !!!



Méli Mélo de Féta-Concombre-Melon de cavaillon, aux herbes fraîches
Ou
Assortiment de Salaisons Ibériques - Italiennes - Aveyronnaises - Catalanes



Pintade fermière de la Maison Coste d'Autignac en Basse T°c

Ou

Dos de Lingue bleue à l'unilatérale

Ou

Pièce du Boucher : Cuisse de Canard confite 72h (Sup. 6€)

Ou

Pièce du Poissonnier : Tronçon de Turbot rôti à l'arête (Sup. 6€)



Légumes d'été confits aux herbes, servis froids **(En Accompagnement)**



Vacherin Glacé maison Fraise & Citron Meyer

Ou

Salade de Fruits Frais

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burratina

Ou

Sorbet maison : Pêche-Fraise-Nectarine-Abricot

Ou

Yaourt à la Grecque aromatisé

Formules

Plat du jour Poisson ou Viande : 19 €

Entrée + Plat ou Plat + fromage Ou Dessert : 24 €

Entrée + Plat + Fromage Ou Dessert : 27 €

Tartine grillée de Burratina : 6 €

Café gourmand maison : 8€

Suggestions du Chef

Pain Maison grillé, Burratina aux Truffes (servi en entrée ou en fromage) : 8 €

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

Salade repas : Céréales gourmandes, pépites d'encornets : 19 €

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	Domaine Augé « Chardonnay » <i>Floral et Gras ; 100% Chardonnay</i>	4.50 €
2024	Moulin de Lène « Clair de Lène » <i>Fruité & Expressif ; Vermentino & Colombard</i>	4,50 €

Rosés

2023	Domaine Bassac « Ô Petits Bontemps » <i>Frais et élégant; Grenache et Cinsault</i>	4,50 €
------	---	--------

Rouges

2023	La Grande Courtade « L'Instant » <i>Léger et gouleyant ; Syrah, Alicante et Malbec</i>	4,50 €
2022	La Bergerie de Lastours « Rouge » <i>Rond et Notes de garrigue ; Syrah, Grenache et Carignan</i>	4,50 €

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 Château La Liquière	6 €	32 €
« Zézette » – Blanc Pétillant sec - Château La Liquière		33 €
Moscato d'Asti « Casarito », Italie	8 €	31 €
Besserat de Bellefon « Cuvée des moines » – Blanc de blanc		110 €

Nos Magnums du Languedoc Roussillon (150 cl)

	Blanc	
2022	La Font de l'Olivier « Grenache blanc » VDP Côtes de Thongue	45 €
	Rouge	
2022	Domaine Castan « Savignus » IGP Ensérune - Carignan	52 €
2007	Domaine Barral « Jadis » AOP Faugères	120 €

Carte des Vins

Vins blancs du Languedoc Roussillon (75 cl)

2023	Domaine Benoît Homs « Blanc de gris » <i>Minéral & Vif ; 100 % Terret Gris ; Pays Cathare</i>	24 €
2023	Domaine Vila Voltaire « Je suis tombé par terre » <i>Floral & Notes d'agrumes ; 100 % Viognier ; Coteaux d'Enserune</i>	22 €
2023	Domaine Bassac « O Petits Bontemps » <i>Aromatique et souple ; Grenache et Sauvignon...; Côtes de thongue</i>	23 €
2023	Les Terres d'Emile «Garriguettes » <i>Complexe et frais ; 100% Chardonnay ; VDF</i>	29 €
2023	Château La Liquière « Tutti Frutti » <i>Frais et éclatant ; Vermentino et Muscat ; VDF</i>	20 €
2024	Dom. Le Nouveau Monde «Les Petits Mondes» <i>Léger et Fruité ; 100 % Rolle ; VDF</i>	26 €

Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	Château La Liquière « Tutti Frutti » <i>Flatteur et tonique ; Cinsault, Mourvèdre & Grenache; IGP Pays d'Oc</i>	20 €
2024	Domaine La Grange « Classique » <i>Rafraîchissant et Gourmand; Cinsault et Syrah; IGP Pays d'Oc</i>	23 €

Vins rouges Languedoc Roussillon (75 cl)

2023	Domaine de Luc « Famille Fabre » <i>Gourmand et Fruité ; Syrah et Viognier ; IGP Pays d'Oc</i>	23 €
2023	Domaine La Jeanne « Louis » <i>Rond et friand ; Grenache et Merlot; IGP Pays d'Oc</i>	18 €
2023	Domaine Moulin de Lène « Romanus » <i>Ample et équilibré; Syrah, Merlot, Petit Verdot....; IGP côtes de Thongue</i>	28 €
2021	Benoit Homs « Restocos » <i>Croquant et fruité ; Grenache, Carignan ; Made in Aquis</i>	22 €
2022	Domaine Bassac « Ô Petits Bontemps » <i>Charmant et Fruité; Syrah, Cabernet Franc et Grenache ; Côtes de Thongue</i>	23 €
2023	Dom. de Médeilhan « Les Dames de Médeilhan » <i>Fruité et léger ; 100 % Grenache ; IGP Pays d'Oc</i>	20 €

Carte des vins « OFF »

Vins blancs (75 cl)

Languedoc Roussillon

- 2023 Château La Liquière « Les Amandiers » 29€
Gourmand et Délicat; Roussane, Bourboulenc, Viognier... AOP Faugères
- 2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot » 76€
Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette...; VDFrance
- 2018 Les Frères Ledogar « Carignan Blanc » 80€
Minéral et Fruits jaunes ; 100% Carignan ; VDFrance

Sud-Ouest

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

Vins rouges (75 cl)

Languedoc Roussillon

- 1999 Domaine Léon Barral « Jadis » 95 €
Fruits noirs et puissant; Carignan, Syrah et Grenache; AOP Faugères
- 1999 Domaine Léon Barral « Valinière » 185 €
Fin et Epicé; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères
- 2015 Château La Liquière « Tucade » 64 €
Fruits noirs, Ample; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères
- 2021 Château La Liquière « Cistus » 51 €
Puissant et tendu ; Syrah, Mourvèdre et Grenache ; AOP Faugères

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 Meyssonnières » 147€
Epicé et soyeux ; 100% Syrah ; AOP Crozes Hermitage

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