

**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 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 : 12 € / 15 €

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

**SAMEDI 31 Janvier 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 Marcelle !!!**

**Velouté de Cèpes et Clavares, Lentilles bio et Œuf Sauté**

**Ou**

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



**Effiloché de Jarret de Bœuf d'Aubrac, Confit comme un Pot au feu**

**Ou**

**Filet de Dorade de Méditerranée Juste Grillé**

**Ou**

**Pièce du Boucher : Longe de Veau de Lait fermier Rôtie (Sup. 6€)**

**Ou**

**Pièce du Poissonnier : Pavé de Maigre de Galice au Cumin et Za'atar (Sup. 6€)**



**Pdt Mitrailles confites**

**(En Accompagnement)**



**Sur un Muffin Chocolat, mousse Praliné et crème Vanille de Madagascar**

**Ou**

**Tartine de pain de Campagne grillée au Brie de Nangis**

**Ou**

**Salade de Fruits Frais**

**Ou**

**Glace maison : Glace Vanille**

**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 : Velouté de Cèpes et Clavares, Œuf Fermier Sauté : 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	Mas de Ronnel « R » <i>Minéral et Fruité ; 100% Chardonnay</i>	4,50 €
2024	Les Baies Sauvages « Pénade » <i>Fin et puissant ; 100% Viognier</i>	4,50 €

### Rosés

2024	Domaine Castan « Rosaé » <i>Frais et gourmand ; Syrah et Cinsault</i>	4,50 €
------	--	--------

### Rouges

2022	Domaine Augé « Les 3 mêmes » <i>Léger et Frais ; Cabernet franc, Marselan</i>	4,50 €
2024	Domaine Castan « Savignus » <i>Fruité et rond ; 100 % Grenache</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 « Pavone »	8 €	31 €
Besserat de Bellefon « Cuvée des moines » – Blanc de blanc		110 €

## Nos Magnums du Languedoc Roussillon (150 cl)

### Rouge

2022 Domaine Castan « Savignus » <i>IGP Ensérune - Carignan</i>	52 €
2007 Domaine Barral « Jadis » <i>AOP Faugères</i>	120 €

## Carte des Vins

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

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

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

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

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

2024	Domaine Vila Voltaire « Gros Grains » <i>Gouleyant et Fruité ; 100% Aramon ; IGP Ctx d'Ensérune</i>	21 €
2024	Domaine de Luc « Les instants rares » <i>Atypique et gourmand ; Syrah et Viognier; IGP Pays d'Oc</i>	22 €
2023	Domaine Moulin de Lène « Romanus » <i>Ample et équilibré; Syrah, Merlot, Petit Verdot....; IGP côtes de Thongue</i>	28 €
2024	Domaine La Grange « Terroir » <i>Soutenu et Élégant; 100% Syrah ; IGP Pays D'Oc</i>	23 €
2024	Les Baies Sauvages « Mas de Pilou » <i>Intense et poivré; Syrah, Grenache et Carignan ; IGP Pays d'Oc</i>	27 €
2022	Château de Lastours « Le Cinsault » <i>Léger et désaltérant; 100 % Cinsault ; VDF</i>	22 €

## Carte des vins « OFF »

### Vins blancs (75 cl)

#### Languedoc Roussillon

- 2024 Château La Liquière « Les Amandiers » 29€  
*Gourmand et Délicat; Roussane, Bourboulenc, Viognier... AOP Faugères*
- 2024 Château La Liquière « Cistus » 38€  
*Elégant et Soyeux ; Roussane, Vermentino, Grenache... 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

- 2006 Domaine Léon Barral « Jadis » 60 €  
*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*
- 2023 Château La Liquière « Les Amandiers » 30 €  
*Gourmand et frais; Syrah, Mourvèdre, 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*