

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) (Pêche-Abricot, Raisin, Pomme, Poire, Tomate, Fraise, Pomme-Coing)	5 €
Limonades Bio des Brasseurs de la Jonte (33cl) (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 Roland !!!

Mardi 15 SEPTEMBRE 2026

Rillettes de Poissons, Mousse légère de légumes, sucrose croquante

Ou

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



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

Coustellou de Cochon « Crousti - Fondant » en 36h

Ou

Filet de Mulet Noir de pleine mer, juste saisi

Ou

Pièce du Boucher : Tournedos de Canard grillé aux truffes d'été (Sup. 6€)

Ou

Pièce du Poissonnier : Seiche rôtie fondante en « persillade » (Sup. 6€)



Piperade de légumes

(Servie en Accompagnement)



Parfait Glacé aux Mûres et Figues de nos amis de « La Pampille »

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata

Ou

Salade de Fruits Frais Pochés

Ou

Sorbet « Pêches de JP en duo » 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 : Céréales aux légumes, burrata crémeuse : 20€

Vins au Verre (12,5 cl)

Blancs

2025	Domaine Moulin de Lène « Alphonse » <i>Croquant & aromatique ; 100% Chardonnay</i>	5 €
2025	Domaine Viranel « Toi d'abord » <i>Fruité et désaltérant ; 100 % Viognier</i>	5 €

Rosés

2025	Domaine de Médeilhan « Les Dames de Médeilhan » <i>Frais et léger ; Syrah et Cinsault</i>	5 €
------	--	-----

Rouges

2024	Domaine La Grange « Terroir » <i>Vif et Fruité ; 100 % Cinsault</i>	5 €
2023	Domaine Moulin de Lène « Alphonse » <i>Intense et Gourmand ; Syrah, Grenache & Merlot</i>	5 €

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)

2024	Château de Luc « Les Jumelles »	24 €
	<i>Expressif & Rond ; Marsanne, Roussane & Grenache blanc ; AOP Corbières</i>	
2024	Domaine Vila Voltaire « Puech Auriol »	20 €
	<i>Ample & Charnu ; Chardonnay & Carignan blanc ; IGP Ctx d'enserune</i>	
2024	Domaine Bassac « O Petits Bontemps »	23 €
	<i>Ample & Souple ; Sauvignon & Grenache ; IGP Côtes de Thongue</i>	
2025	Domaine Viranel « Le Butin »	21 €
	<i>Frais & floral ; 100% Chardonnay ; IGP Pays d'Oc</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 & Viognier ; IGP Pays D'Oc</i>	
2024	Domaine Canet Valette « Antonyme »	26 €
	<i>Vif et léger ; Syrah, Grenache, Mourvèdre & cinsault ; AOP St Chinian</i>	
2024	Domaine Viranel « La Chevauchée »	19 €
	<i>Fruité et velouté ; Cinsault & 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

- | | |
|--|-------|
| 1996 Domaine Léon Barral « Jadis » | 90 € |
| <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 « 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> | |

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