

Boissons

Cocktails

Téquila Sunrise	Téquila 5cl, sirop de grenadine, jus d'orange	9,50 €
Mojito	Rhum 5cl, citron vert, eau gazeuse, sucre roux, menthe	9,50 €
Caïpirina	Cachaça 5cl, citron vert, sucre roux	9,50 €
Pina Colada	Rhum 4cl, Malibu 2cl, jus de coco, jus d'ananas	9,50 €
Moscow Mule	Vodka 5cl, citron vert, Gingerbeer	9,90 €
Tornado	Gin 5cl, sirop de violette, basilic, tonic	9,90 €

Mocktails

Virgin Mojito	Eau gazeuse, citron vert, menthe, sucre roux	7,50 €
Virgin Pina Colada	Jus d'ananas, lait de coco	7,50 €

Alcools

Ricard	2 cl	4,00 €
Tomate Ricard ou Mauresque ou Perroquet	2 cl	4,10 €
Kir, Muscat, Porto	12 cl	4,00 €
Martini (blanc ou rouge), Suze	7 cl	4,00 €
Whisky Grants, Rhum Havana, Vodka, Gin	4 cl	6,00 €
Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Baby	2 cl	3,50 €

Bières

Pression blonde	25 cl 4,8°	3,90 €	Pinte blonde	50 cl 4,8°	6,80 €
Pression blanche	25 cl 5,1°	4,10 €	Pinte blanche	50 cl 5,1°	7,50 €
Mil Lenari Ambrée	33 cl 5,3°	6,90 €	Citron combava	33 cl 4,4°	6,90 €
Mil Lenari IPA	33 cl 5,5°	6,90 €	Mil Lenari Cerise	33 cl 4,4°	6,90 €
Heineken	33 cl 5°	5,50 €	Desperado	33 cl 5,9°	6,50 €

Soft

Sirop à l'eau	33 cl	2,50 €	Perrier	33 cl	3,20 €
Limonade	33 cl	3,00 €	Evian	100 cl	5,60 €
Soda	33 cl	3,50 €	San Pellegrino	100 cl	5,60 €
Jus de fruit	25 cl	4,20 €			

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2,60 €	Café Viennois	4,90 €
Noisette	2,80 €	Diabolito Café, baileys 2 cl	4,90 €
Café double	4,50 €	Irish coffee	8,70 €
Grand Crème	4,90 €	Thé, infusion	4,60 €

Digestifs

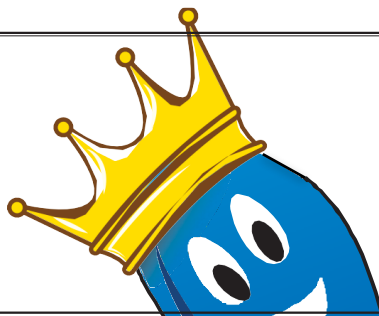
Rhum arrangé maison	4 cl	3,50 €
Route des rhums 5 shooters de 4 cl de rhums arrangés maison		14,00 €
Poire, Mirabelle, Armagnac, Cognac	4 cl	6,10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



A EMPORTER

Le seau de moules de 5 litres (pour 2 personnes environ)	17,00 €
Petite frites	4,00 €
Grande frites	6,00 €



SUR LE POUCE

Assiette de frites ou petite salade	3,50 €
Accras de morue x6	6,00 €
Accras de morue x12	10,50 €
Oignons rings	7,90 €
Calamars à la romaine	7,90 €
Camembert au four	11,90 €
Moules gratinées en persillade	15,50 €

Chez Tetel, y'a rien de tel!



Règlements acceptés: espèces, CB (minimum 10€).

Tickets restaurant 25€ maximum

Les chèques ne sont plus acceptés

205



AU PICHET

Blanc, Rosé ou rouge - Domaine de Causse IGP Pays d'oc	Le verre 14 cl	50 cl
	4,00 €	8,00 €

Les Bouteilles

LES BLANCS

RESERVE TETEL - Domaine de Mairan - 100% chardonnay IGP Pays d'oc. Notes de fleurs blanches et agrumes.	75 cl	Le verre 14 cl
	22,00 €	

PICPOUL DE PINET - Domaine des Lauriers AOC Picpoul de Pinet. Arômes de fleur d'acacia, d'agrumes.	23,00 €	5,50 €
--	---------	--------

LE JARDIN DE LYSE - Vignoble Jeanjean - 100% Viognier IGP Pays d'oc. Notes fruitées, sec	24,00 €	5,50 €
--	---------	--------

HAUTS DE MAIRAN - 100% Chardonnay vieilli en fût de chêne Domaine de Mairan. IGP Pays d'oc. Notes fruitées, sec	27,00 €	
---	---------	--

L'INEDIT - Vignoble Jeanjean - 60% muscat petit grain 40% sauvignon IGP Pays d'oc. Moelleux - BIO	27,00 €	6,00 €
---	---------	--------

LES ROSES

RESERVE TETEL - Dom de Mairan - 70% Grenache gris, 30% merlot IGP Pays d'oc. Notes d'anis et noyaux de pêches	22,00 €	
---	---------	--

EPURE - Vignoble Jeanjean Grenache, Cinsault, Syrah, Caringan, Caladoc IGP Méditerranée. Frais et fruité: un parfum de vacances	24,00 €	5,50 €
---	---------	--------

LE PIVE GRIS - Vignoble Jeanjean 30% grenache gris 30% grenache noir 25% merlot 15% syrah AOP Sable de Camargue. Notes d'agrumes et de pêche BIO	24,00 €	5,50 €
--	---------	--------

MAS DE MADAME - 80% grenache 20% Muscat petit grain IGP Collines de la Moure. Nez fruits exotiques, bouche fruitée	26,00 €	
--	---------	--

LES ROUGES

RESERVE TETEL - Domaine de Mairan - 100% merlot IGP Pays d'oc. Ron et fruité, notes de cerises et framboises	22,00 €	
--	---------	--

LE BASTION - Famille CROS PUJOL - Syrah, Viognier IGP Pays d'oc. Epicé et floral, arômes de fruits frais et de réglisse	26,00 €	6,00 €
---	---------	--------

TETE DANS LES ETOILES - Cabernet Sauvignon élevé en fût de chêne Dom. De Mairan IGP Pays d'oc. Nez fruits rouges bien mûrs, bouche boisée	27,00 €	
---	---------	--

LE SALUT DE LA TERRE - 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre Castelbarry AOP Terrasses du Larzac. Nez fruits mûrs, fraise, garrigue	29,00 €	
--	---------	--

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE Marquis de Pomereuil	75 cl	Le verre 10 cl
	54,00 €	7,00 €

CHAMPAGNE Ruinat	120,00 €	
------------------	----------	--

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

ENTREES

Accras de morue et sa sauce rougail	x6	6,00€	x12	10,50 €
Oeufs mimosa				9,00 €
<i>Oeufs garnis d'une mayonnaise maison au thon et céleri branche</i>				
L'Italienne				15,50 €
<i>Burrata, tomates, basilic, huile d'olive, balsamique</i>				
La Cévenole				16,90 €
<i>Fromage de chèvre chaud, noix, salade verte, huile d'olive, balsamique</i>				
Sardines à l'Escabèche				16,90 €
<i>Sardines marinées dans une sauce provençale, salade verte</i>				
La Gésier				16,90 €
<i>Gésiers de volailles confits, salade verte, tomate cerise, pomme de terre, croutons, oeu</i>				
La Caesar				16,90 €
<i>Poulet croustillant, parmesan, salade romaine, anchois, tomates cerises, sauce Caesar</i>				

VIANDES

Steak haché façon bouchère	15,90 €
<i>Origine UE</i>	
Cuisse de poulet Hallal	15,90 €
Merguez - frites Hallal	16,90 €
Keftas orientales maison	18,50 €
<i>Boulettes de boeuf haché français, cumin, menthe, coriandre</i>	
Pièce du boucher	22,90 €
<i>Pièce de 250gr environ, origine Allemagne</i>	
Magret de canard « Rougié »	24,50 €
Supplément sauce poivre ou roquefort	
Nos viandes sont accompagnées de gratin des pommes de terre, tomate provençale, salade verte	
	1,50 €

POISSONS

Moules gratinées en persillade	15,50 €
<i>Une vingtaine de moules environ selon calibre</i>	
Fish'n Chips	16,90 €
Sardines grillées en persillade	17,90 €
Seiches à la plancha	19,90 €
Saumon grillé à la plancha	20,50 €
Thon façon tataki	21,90 €
<i>Thon mi-cuit mariné à la sauce soja, vinaigre de riz, jus de citron vert, graines de sésames, gingembre confit maison</i>	
Daurade royale grillée à la plancha	22,50 €
<i>300 - 600 gr</i>	
Gambas à la plancha flambées au pastis	23,90 €
Parillada royale	28,90 €
<i>Thon, filet de dorade grise, saumon, gambas, moules gratinées, sauce citronnelle</i>	
Nos poissons sont accompagnés de riz, tomate provençale, salade verte, sauce vierge	



LES FORMULES

La sauce unique de nos moules est le fruit de l'imagination du père TETEL. Elle contient de nombreux ingrédients dont entre autre de la crème fraîche, du vin blanc, des oignons caramélisés, du pastis, des notes d'agrumes ainsi que de nombreuses épices...

LE TOP Par personne, non partageable **25,50 €**

Moules à gogo + frites à volonté

La cocotte à Tetel **17,50 €**

1,5 kg de moules environ + 1 portion de frites

La portion de Moules Frites **13,50 €**

800 gr de moules environ + 1 portion de frites

LES MENUS

LE JUNIOR 12,5€	L'HISTORIQUE 23,5€	L'AUTRE 30,50€
Jusqu'à 12 ans	ENTREES	ENTREES
1 soda ou 1 sirop	- Oeufs mimosa	- Moules gratinées
	- Accras de morue x3	- Accras de morue x4
- Moules Frites	- Sardines à l'escabèche	- Salade cévenole
- Steak haché Frites	PLATS	PLATS
- Nuggets de poulet Frites	- Moules Frites (env 800gr)	- Moules frites (env 1,5kg)
- Cuisses de poulet Frites	- Sardines grillées	- Saumon grillé
- Fish 'n chips	- Cuisse de poulet	- Filet de dorade grise
	- Merguez - frites	- Pièce du boucher
- Compote en gourde	DESSERTS	DESSERTS
- Mr freeze	- Coupe 2 boules de glace	- Crème brûlée
- Glace 1 boule	- Mousse au chocolat	- Tiramisu
	- Cookie	- Pavlova
1 petite surprise	- ou 1 café	- Coupe 2 boules de glace

Changement de dessert dans 1 menu sup. + 3€

Des allergies ou intolérances? N'hésitez pas à informer nos serveurs et demandez la liste des allergènes.

2025

GLACES

Crèmes glacées

Vanille	Café	Citron
Chocolat	Caramel beurre salé	Pistache
Fraise	Menthe chocolat	Noix de coco
	Rhum Raisin	

Sorbets

Framboise	Poire
Mangue	Pêche
Abricot	Melon

Coupe 1 boule **3,00 €**

Coupe 2 boules **5,00 €**

Coupe 3 boules **7,50 €**

Chocolat ou Café Liégeois **9,50 €**

2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème fouettée

Banana Split **9,50 €**

Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème fouettée

Dame Blanche **9,50 €**

3 boules de glace vanille, meringue, sauce chocolat, crème fouettée

Languedocienne **9,50 €**

1 boule melon, 1 boule pêche, 1 boule abricot, nectar d'abricot crème fouettée

Colonel **9,50 €**

2 boules de glace citron arrosées de vodka

Peppermint **9,50 €**

2 boules de glace menthe-chocolat arrosées de Gel 27

DESSERTS

Cookie servi avec une boule de glace au choix **9,00 €**

Pavlova chaque jour un nouveau parfum **9,00 €**

Tiramisu l'indémorable **9,00 €**

Crème brûlée **9,00 €**

Pain Perdu servi avec une boule de glace au choix **9,00 €**

Baba au Rhum imbibé d'un sirop au rhum ambré **9,00 €**

Un Citron sur sa tarte mousse au 2 citrons, coeur framboise, biscuit spéculos **9,00 €**

Moelleux chocolat servi avec une boule de glace au choix **9,00 €**

Assiette 3 fromages **9,00 €**

Tous nos desserts sont faits maison

Café, décaféiné	2,60 €	Café Viennois	4,90 €
Noisette	2,80 €	Diabolito Café, baileys 2 d	4,90 €
Café double	4,50 €	Irish coffee	8,70 €
Grand Crème	4,90 €	Thé, infusion	4,60 €