

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 Romuald !!!

Vendredi 19 Juin 2026

Rillette marine crémeuse aux herbes fraîches, « Panna Cotta » de Gambas
Ou

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



Viande d'origine française (Sauf la Pluma Ibérique et le Prosciutto Italien)

Brochette de volaille fondante en Basse T°c., parfum d'un Colombo

Ou

Dos de Lingue Bleue, velouté d'une bisque de gambas

Ou

Pièce du Boucher : Côte 3XL de Cochon Capelin de montagne rôtie (Sup. 6€)

Ou

Pièce du Poissonnier : Steak de Thon Rouge de « SJDJL » aller-retour (Sup. 6€)



Pdt Mitrailles confites à la fleur de sel
(En Accompagnement)



Paris Brest, mousse légère praliné

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata

Ou

Salade de Fruits Frais Pochés

Ou

Glace maison : « Abrico ' Thé »

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 : Caviar de légumes, sucrose croquante et accras : 20€

Vins au Verre (12,5 cl)

Blancs

2023 Domaine Castan « Savignus » 5 €
Minéral et vif ; 100% Chardonnay

2025 Domaine de Luc « Les instants rares » 5 €
Opulent et Floral ; 100 % Viognier

Rosés

2025 Domaine Lanye-Barrac « le Cochon Lunatique » 5 €
Fruité et minéral ; Grenache et Cinsault

Rouges

2024 Thomas Angles « Cœur Grenadine » 5 €
Léger et Fruité ; Grenache & Aramon

2023 Mas de Ronnel « R » 5 €
Rond et équilibré ; Syrah, Grenache & Carignan

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 » 52 €
IGP Ensérune - Carignan

2007 Domaine Barral « Jadis » 120 €
AOP Faugères

Carte des Vins

Vins blancs du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	Château de Luc « Les Jumelles » <i>Expressif & Rond ; Marsanne, Roussane & Grenache blanc ; AOP Corbières</i>	24 €
2024	Florent Benin « Flo'rescence » <i>Aromatique & Frais ; 100 % Sauvignon blanc ; IGP d'oc</i>	20 €
2024	Domaine Bassac « O Petits Bontemps » <i>Ample & Souple ; Sauvignon & Grenache ; IGP Côtes de Thongue</i>	23 €
2025	Domaine Viranel « Le Butin » <i>Frais & floral ; 100% Chardonnay ; IGP Pays d'Oc</i>	21 €
2024	Les Terres d'Emile « Au temps des Gariguettes » <i>Notes de fruits jaunes & onctueux ; 100 % Viognier ; VDF</i>	26 €
2024	Dom. Le Nouveau Monde « Les Petits Mondes » <i>Gourmand et Fruité ; 100% Rolle ; VDF</i>	23 €

Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

2025	Domaine Castan « Savignus » <i>Frais et gourmand ; Syrah, Cinsault ; IGP Ctx d'Ensérune</i>	23 €
2025	Château La Liquière « Tutti Frutti » <i>Flatteur et tonique ; Cinsault, Mourvèdre et Grenache ; VDF</i>	20 €

Vins rouges du Languedoc Roussillon (75 cl)

2021	Domaine Vila Voltaire « Je suis tombé par terre » <i>Séducteur et Fruité ; Merlot, Cabernet, Carignan... ; IGP Ctx d'Ensérune</i>	24 €
2024	Domaine des Mathurins « Tango pour Hélène » <i>Fruité et Gourmand ; Syrah et Grenache ; AOP St Chinian</i>	19 €
2024	Domaine La Grange « Terroir » <i>Soutenu et Élégant ; 100% Syrah ; IGP Pays D'Oc</i>	23 €
2024	Château la Liquière « L'Ampoule » <i>Friand et gourmand ; Cinsault et Grenache ; AOP Faugères</i>	26 €
2024	Domaine Viranel « La Chevauchée » <i>Fruité et velouté ; Cinsault & Syrah ; IGP Pays d'Oc</i>	19 €
2021	Domaine Vila Voltaire « Puech Auriol » <i>Riche et Généreux ; 100% Carignan ; IGP Ctx d'Ensérune</i>	24 €

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
- 2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot » 76€
Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette...; VDFrance
- 2024 Château La Liquière «Cistus » 39€
Soyeux et frais ; Roussanne, Vermentino et Grenache blanc ; AOP Faugères

Sud-Ouest

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

Vins rouges (75 cl)

Languedoc Roussillon

- 1996 Domaine Léon Barral « Jadis » 90 €
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
- 1995 Domaine d'Aupilhac 89 €
Complexe et puissant ; Grenache, Mourvèdre, Carignan... ;Ctx du languedoc

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