

**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)<br>(Pêche-Abricot, Raisin, Pomme, Poire, Tomate, Fraise, Pomme-Coing) | 4,5 € |
| Limonades Bio des Brasseurs de la Jonte (33cl)<br>(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

**MARDI 02 SEPTEMBRE 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 INGRID !!!**



Pressé de Jarret de Bœuf confit, vierge de légumes au cumbawa

Ou

Assortiment de Salaisons Ibériques - Italiennes - Aveyronnaises - Catalanes



Filet de Canard cuit lentement 36h à basse T°c

Ou

Filet de Daurade Royale de Méditerranée

Ou

**Pièce du Boucher : Côte de Veau de Lait rôtie (Sup. 6€)**

Ou

**Pièce du Poissonnier : Steak de Thon Rouge de Méditerranée (Sup. 6€)**



Caviar de légumes aux herbes fraîches **(En Accompagnement)**



Cœur Léger Framboise & Vanille

Ou

Salade de Fruits Frais

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burratina

Ou

Glace maison : Passion

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 : Sur un Caviar de légumes aux herbes, burratina crémeuse : 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 »<br><i>Floral et Gras ; 100% Chardonnay</i>                         | 4.50 € |
| 2024 | Moulin de Lène « Clair de Lène »<br><i>Fruité &amp; Expressif ; Vermentino &amp; Colombard</i> | 4,50 € |

### Rosés

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

### Rouges

|      |                                                                                                     |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2023 | La Grande Courtade « L'Instant »<br><i>Léger et gouleyant ; Syrah, Alicante et Malbec</i>           | 4,50 € |
| 2022 | La Bergerie de Lastours « Rouge »<br><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<br>« Brut Grande Tradition »                    | -               | 80 €              |
| « L'Unique Gaz de Schistes » - Rosé Pétillant<br>Château La Liquière | 6 €             | 32 €              |
| « Zézette » – Blanc Pétillant sec - Château La Liquière              |                 | 33 €              |
| Moscato d'Asti « Casarito », Italie                                  | 8 €             | 31 €              |
| Besserat de Bellefon<br>« Cuvée des moines » – Blanc de blanc        |                 | 110 €             |

## Nos Magnums du Languedoc Roussillon (150 cl)

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

## Carte des Vins

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

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

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

|      |                                                                                                                         |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 | Château La Liquière « Tutti Frutti »<br><i>Flatteur et tonique ; Cinsault, Mourvèdre &amp; Grenache ; IGP Pays d'Oc</i> | 21 € |
| 2024 | Domaine La Grange « Classique »<br><i>Rafraîchissant et Gourmand ; Cinsault et Syrah ; IGP Pays d'Oc</i>                | 23 € |

### Vins rouges Languedoc Roussillon (75 cl)

|      |                                                                                                                          |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 | Domaine Vila Voltaire « Gros Grains »<br><i>Gouleyant et Fruité ; 100% Aramon ; IGP Ctx d'Ensérune</i>                   | 21 € |
| 2023 | Domaine La Jeanne « Louis »<br><i>Rond et friand ; Grenache et Merlot ; IGP Pays d'Oc</i>                                | 18 € |
| 2023 | Domaine Moulin de Lène « Romanus »<br><i>Ample et équilibré ; Syrah, Merlot, Petit Verdot.... ; IGP côtes de Thongue</i> | 28 € |
| 2021 | Benoit Homs « Restocos »<br><i>Croquant et fruité ; Grenache, Carignan ; Made in Aquis</i>                               | 22 € |
| 2023 | La Grande Courtade « L'instant »<br><i>Léger et Gouleyant ; Syrah, Alicante et Malbec ; IGP Pays d'Oc</i>                | 20 € |
| 2023 | Dom. de Médeilhan « Les Dames de Médeilhan »<br><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*
- 2023 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

- 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*