

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

Merci de nous signaler **LES VRAIES ALLERGIES** alimentaires Dès la Prise De Commande

Menu du jour De la Saint FIDÈLE !!!

VENDREDI 24 Avril 2026

Terrine Arlequin de Truite des Fjords et Cabillaud Skreï aux pois Dési

Ou

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



Cuisse de Cannelle confite 36h à basse T°c.

Ou

Dos de Colin Zaatar & cumin en croûte de Corn - Flex

Ou

À PARTAGER /2 : Tomahawk de Cochon de Montagne XL rôti (Sup. 6€/pers)

Ou

Pièce du Poissonnier : Bourguignon de Sépius au vieux Barral 95 (Sup. 6€)

Viande d'origine française (Sauf la Pluma Ibérique)



Aligot Aveyronnais aux épices Chimichurri

(En Accompagnement)



Entremet léger Mont-blanc au Spéculoos

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata

Ou

Salade de Fruits Frais à la Vanille de Madagascar

Ou

Glace maison : « Yaourt aux fraises »

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 Burrata : 6 € Café gourmand maison : 8€

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 €

En Portion Repas : Pain Perdu au Jambon Fermier et fromage truffé : 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	Domaine Augé « Bergerie de la Lagoulière » <i>Gras et floral ; 100% Chardonnay</i>	4,50 €
2025	Domaine Lanye-Barrac « le Cochon Lunatique » <i>Rond et aromatique ; Vermentino, roussanne et grenache blanc</i>	4,50 €

Rosés

2025	Domaine Lanye-Barrac « le Cochon Lunatique » <i>Fruité et minéral ; Grenache et Cinsault</i>	4,50 €
------	---	--------

Rouges

2024	Thomas Angles « Cœur Grenadine » <i>Léger et Fruité ; Grenache & Aramon</i>	4,50 €
2023	Mas de Ronnel « R » <i>Rond et équilibré ; Syrah, Grenache & Carignan</i>	4,50 €

Pétillants Naturels et Champagnes

	Coupe (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Champagne Veuve Pelletier	10 €	60 €
Besserat de Bellefon <i>« Brut Grande Tradition »</i>	-	80 €
« L'Unique Gaz de Schistes » - Rosé Pétillant <i>Château La Liquière</i>	6 €	32 €
« Zézette » – Blanc Pétillant sec - <i>Château La Liquière</i>		33 €
Moscato d'Asti « Pavone »	8 €	31 €
Besserat de Bellefon <i>« Cuvée des moines » – Blanc de blanc</i>		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 » <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	Domaine La Grange « Les 3 Géants » <i>Léger & fruité ; Chardonnay & Sauvignon ; IGP Côtes de Thongue</i>	22 €

Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	La Grande Courtade « L'instant rosé » <i>Fruité et acidulé ; Cabernet, Pinot et Merlot ; IGP Pays d'oc</i>	21 €
2025	Domaine Augé « Les 3 Mômes » <i>Léger et Fruité ; Grenache et Syrah ; IGP Côteaux de Béziers</i>	18 €

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	Les Baies Sauvages « Mas de Pilou » <i>Intense et poivré ; Syrah, Grenache et Carignan ; IGP Pays d'Oc</i>	27 €
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
- 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
- 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