

## Boissons

### Cocktails

|                  |                                                               |        |
|------------------|---------------------------------------------------------------|--------|
| Téquila Sunrise  | Téquila 5cl, sirop de grenadine, jus d'orange                 | 9,90 € |
| Mojito           | Rhum Havana 5cl, citron vert, eau gazeuse, sucre roux, menthe | 9,90 € |
| Caïpirina        | Cachaça 5cl, citron vert, sucre roux                          | 9,90 € |
| Relax à la plage | Rhum Havana 5cl, jus de poire, citron vert, ginger beer       | 9,90 € |
| Pina Colada      | Rhum 4cl, Malibu 2cl, lait de coco, jus d'ananas              | 9,90 € |
| Moscow Mule      | Vodka 5cl, citron vert, Gingerbeer                            | 9,90 € |
| Tornado          | Gin 5cl, sirop de violette, basilic, tonic                    | 9,90 € |
| Spritz           | Prosecco 6 cl, Aperol 4 cl, eau gazeuse                       | 9,90 € |

### Mocktails

|                    |                                               |        |
|--------------------|-----------------------------------------------|--------|
| Le Tatin           | Jus de pomme, jus de citron, sirop de vanille | 7,50 € |
| Virgin Mojito      | Citron vert, menthe, eau gazeuse, 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 Sir Edward, 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° | 4,00 € | Pinte blonde      | 50 cl 4,8° | 7,50 € |
| Pression blanche  | 25 cl 5,1° | 4,20 € | Pinte blanche     | 50 cl 5,1° | 7,90 € |
| 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 € |
| 1664 Blanche      | 33 cl 5°   | 5,50 € | Bière sans alcool | 33 cl 0°   | 5,10 € |

### Soft

|               |       |        |                                                  |
|---------------|-------|--------|--------------------------------------------------|
| Sirop à l'eau | 33 cl | 2,50 € | Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron...      |
| Soda          | 33 cl | 3,90 € | Coca, limonade, Ice Tea, Fanta Citron, Oasis...  |
| Jus de fruit  | 25 cl | 4,20 € | Orange, Pomme, Ananas, Poire, Tomate, Abricot    |
| Eau gazeuse   | 33 cl | 3,50 € | Semillante, eau de source catalane               |
| Eau gazeuse   | 75 cl | 5,60 € | Semillante, fines bulles, eau de source catalane |
| Eau plate     | 75 cl | 5,60 € | Semillante, eau de source catalane               |

### 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

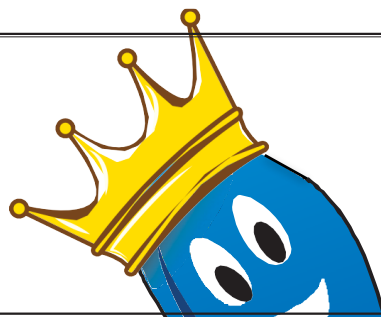
|                                                             |      |         |
|-------------------------------------------------------------|------|---------|
| Rhum arrangé maison                                         | 4 cl | 3,50 €  |
| Route des rhums 5 shooters de 4 cl de rhums arrangés maison |      | 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) | 18,00 € |
| 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 €  |
| Croquettes de camembert panées      | 7,90 €  |
| Moules gratinées au beurre d'ail    | 15,90 € |

Chez Tetel, y'a rien de tel!



Règlements acceptés: espèces, CB (minimum 10€).  
Tickets restaurant 25€ maximum

Les chèques ne sont plus acceptés

juin 2026



## 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 | 75 cl   | Le verre 14 cl |
| IGP Pays d'oc. Notes de fleurs blanches et agrumes. | 22,00 € |                |

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

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

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

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

## LES ROSES

|                                                               |         |                |
|---------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| RESERVE TETEL - Dom de Mairan - 70% Grenache gris, 30% merlot | 75 cl   | Le verre 14 cl |
| IGP Pays d'oc. Notes d'anis et noyaux de pêches               | 22,00 € |                |

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

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

|                                                                            |         |        |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| ESPRIT PLAGE - Vignerons Presqu'île de St Tropez grenache, Cinsault, Rolle | 26,00 € | 6,00 € |
| IGP Méditerranée. Arômes gourmand de petits fruits rouges HVE              |         |        |

## LES ROUGES

|                                                              |         |                |
|--------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| RESERVE TETEL - Domaine de Mairan - 100% merlot              | 75 cl   | Le verre 14 cl |
| IGP Pays d'oc. Ron et fruité, notes de cerises et framboises | 22,00 € |                |

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

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

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

## LES CHAMPAGNES

|                                |         |                |
|--------------------------------|---------|----------------|
| CHAMPAGNE Marquis de Pomereuil | 75 cl   | La flute 10 cl |
|                                | 54,00 € | 7,00 €         |

|                   |          |  |
|-------------------|----------|--|
| CHAMPAGNE Ruinart | 120,00 € |  |
|-------------------|----------|--|

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

## ENTREES

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

## PLATS

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Steak haché façon bouchère</b>                                                   | <b>16,90 €</b> |
| <i>Origine UE</i>                                                                   |                |
| <b>Filet de poulet à la plancha</b>                                                 | <b>16,90 €</b> |
| <i>Hallal, sauce champignon</i>                                                     |                |
| <b>Merguez</b>                                                                      | <b>16,90 €</b> |
| <i>Hallal</i>                                                                       |                |
| <b>Keftas orientales maison</b>                                                     | <b>18,50 €</b> |
| <i>Boulettes de boeuf haché français, cumin, menthe, coriandre</i>                  |                |
| <b>Burger</b>                                                                       | <b>19,50 €</b> |
| <i>Bun, steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, sauce oignons échalote</i> |                |
| <b>Pièce du boucher</b>                                                             | <b>25,50 €</b> |
| <i>1 sauce au choix</i>                                                             |                |
| <i>Pièce de 250gr environ, origine UE</i>                                           |                |
| <b>Magret de canard « Rougié »</b>                                                  | <b>26,50 €</b> |
| <i>1 sauce au choix</i>                                                             |                |



|                                                                                                                       |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Moules gratinées au beurre d'ail et chapelure</b>                                                                  | <b>15,90 €</b> |
| <i>Une vingtaine de moules environ selon calibre</i>                                                                  |                |
| <b>Fish'n Chips</b>                                                                                                   | <b>17,50 €</b> |
| <i>(cabillaud)</i>                                                                                                    |                |
| <b>Sardines grillées en persillade</b>                                                                                | <b>18,50 €</b> |
| <b>Seiches à la plancha, persillade</b>                                                                               | <b>20,50 €</b> |
| <b>Saumon grillé à la plancha</b>                                                                                     | <b>21,00 €</b> |
| <b>Thon façon tataki</b>                                                                                              | <b>22,50 €</b> |
| <i>Thon mi-cuit mariné à la sauce soja, vinaigre de riz, jus de citron vert, graines de sésames, gingembre confit</i> |                |
| <b>Daurade royale grillée à la plancha, sauce vierge</b>                                                              | <b>22,50 €</b> |
| <i>400 - 600 gr</i>                                                                                                   |                |
| <b>Gambas à la plancha flambées au pastis</b>                                                                         | <b>23,90 €</b> |
| <b>Parillada royale</b>                                                                                               | <b>29,50 €</b> |
| <i>Thon, filet de dorade grise, saumon, gambas, moules gratinées, sauce vierge</i>                                    |                |

|                                                                                      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>2 accompagnements au choix inclus dans votre plat:</b>                            |               |
| <i>frites, gratin de pomme de terre, tomate provençale, pâtes, salade verte, riz</i> |               |
| Accompagnement supplémentaire                                                        | <b>3,50 €</b> |
| Sauce: poivre ou roquefort ou champignon ou oignons-échalotes                        | <b>1,90 €</b> |



## 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 **26,50 €**

*Moules à gogo + frites à volonté*

**La cocotte à Tetel** **18,00 €**

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

**La portion de Moules Frites** **13,90 €**

*800 gr de moules environ + 1 portion de frites*

## LES MENUS

| LE JUNIOR<br>12,90€        | L'HISTORIQUE<br>23,50€      | L'AUTRE<br>30,50€           |
|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Jusqu'à 12 ans</b>      | <b>ENTREES</b>              | <b>ENTREES</b>              |
| 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       | <b>PLATS</b>                | <b>PLATS</b>                |
| - Nuggets de poulet Frites | - Moules Frites (env 800gr) | - Moules frites (env 1,5kg) |
| - Filet de poulet hallal   | - Sardines grillées         | - Saumon grillé             |
| - Fish 'n chips (colin)    | - Filet de poulet hallal    | - Filet de dorade grise     |
|                            | - Merguez hallal - frites   | - Pièce du boucher          |
| - Compote en gourde        | <b>DESSERTS</b>             | <b>DESSERTS</b>             |
| - 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.

juin 2025

## GLACES

### Crèmes glacées

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

### Sorbets

|           |        |
|-----------|--------|
| Citron    | Cassis |
| Mangue    | Pêche  |
| Abricot   | Melon  |
| Framboise |        |

**Coupe 1 boule** **3,00 €**

**Coupe 2 boules** **5,00 €**

**Coupe 3 boules** **7,50 €**

**Les Liégeois: chocolat ou café ou caramel** **9,50 €**

*2 boules de glace chocolat ou café ou caramel, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café ou caramel, 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 Get 27*

## DESSERTS

**Cookie** servi avec une boule de glace au choix **9,50 €**

**Pavlova** chaque jour un nouveau parfum **9,50 €**

**Tiramisu** l'indémorable **9,50 €**

**Crème brûlée** **9,50 €**

**Gaufre Liégeoise** servi avec une boule de glace et un topping au choix **9,50 €**

**Cheesecake** fromage frais aux agrumes et biscuit petits beurre **9,50 €**

**Un Citron sur sa tarte** mousse au 2 citrons, coeur framboise, biscuit spéculos **9,50 €**

**Moelleux chocolat** servi avec une boule de glace au choix **9,50 €**

**Assiette 3 fromages** **9,50 €**

Tous nos desserts sont faits maison exceptée la Gaufre

|                 |        |                             |        |
|-----------------|--------|-----------------------------|--------|
| 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 € |