

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 Sainte Juliette !!!
Vendredi 31 Juillet 2026

Mousse légère de courgettes jaunes, soupe glacée de tomates
Ou
Planche de Charcuteries « Ibérico - Aveyronnaises - Italiano - Catalanes »,
Beurre Maison



Toutes nos viandes sont de provenance Française, excepté la Pluma Ibérique

Sur l'idée d'un « Osso Buco » de Veau Fermier au Jus de Gambas et Lard
Ou

Pavé de Thon Blanc de Ligne de Biarritz « Aller - Retour »
Ou

Pièce du Boucher : Onglet de Bœuf grillé, truffes d'été (Sup. 6€)

Ou

Pièce du Poissonnier : Seiche XXL Rôtie en Persillade (Sup. 6€)



Caviar d'Aubergines de Coccirainette
(Servi en Accompagnement)



Pêches et Nectarines de Jean-Pierre pochées, émulsion verveine
Ou

Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata
Ou

Salade de Fruits Frais Pochés
Ou

Sorbet « Orange Dékopon & Tutti-Frutti » maison
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 en vinaigrette, taquitos de légumes : 20€

Vins au Verre (12,5 cl)

Blancs

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

2025 Domaine Viranel « Toi d'abord » 5 €
Fruité et désaltérant ; 100 % Viognier

Rosés

2025 Dom. Vila Voltaire « Puech Auriol » 5 €
Frais et léger ; Grenache et Aramon

Rouges

2024 Domaine La Grange « Terroir » 5 €
Vif et Fruité ; 100 % Cinsault

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	Domaine Vila Voltaire « Puech Auriol » <i>Ample & Charnu ; Chardonnay & Carignan blanc ; IGP Ctx d'enserune</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 €
2025	Domaine Castan « Savignus » <i>Rond et Floral ; 100 % Viognier ; IGP Pays d'Hérault</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 et 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 Les Terres d'Emile « Les Garriguettes » <i>Fruité et Friand ; 100 % Grenache ; VDF</i>	26 €
2025	Domaine de Luc « Les Instants Rares » <i>Atypique et souple ; Syrah & Viognier ; IGP Pays D'Oc</i>	21 €
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€ |
| <i>Gourmand et Délicat; Roussane, Bourboulenc, Viognier... AOP Faugères</i> | |
| 2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot » | 76€ |
| <i>Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette...; VDFrance</i> | |
| 2024 Dom.Canet Valette « Une et mille nuits blanches » | 42 € |
| <i>Vif et ample ; Picpoul et Bourboulenc ; VDFrance</i> | |

Sud-Ouest

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

Vins rouges (75 cl)

Languedoc Roussillon

- | | |
|--|-------|
| 1996 Domaine Léon Barral « Jadis » | 90 € |
| <i>Fruits noirs et puissant; Carignan, Syrah et Grenache; AOP Faugères</i> | |
| 1999 Domaine Léon Barral « Valinière » | 185 € |
| <i>Fin et Epicé; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i> | |
| 2015 Château La Liquière « Les Malpas » | 64 € |
| <i>Fruits noirs et caractère; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i> | |
| 2023 Château La Liquière « Les Amandiers » | 30 € |
| <i>Gourmand et frais; Syrah, Mourvèdre, Grenache... ; AOP Faugères</i> | |
| 1995 Domaine d'Aupilhac | 89 € |
| <i>Complexe et puissant ; Grenache, Mourvèdre, Carignan... ;Ctx du languedoc</i> | |

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