

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 Hervé !!!**

**Mercredi 17 Juin 2026**

**Céréales aux légumes d'été et basilic, Burrata crémeuse**

**Ou**

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



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

**Poitrine de Cochon de montagne crousti-fondante**

**Ou**

**Pavé de Saumon des Îles Féroé à l'Ajowan et aux épices Thaï**

**Ou**

**Pièce du Boucher : Gigot d'Agneau du Plateau confit 100h sous vide (Sup. 6€)**

**Ou**

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



**Aligot Aveyronnais aux épices à colombo**

**(En Accompagnement)**



**Le trio Chocolats & Caramel de guitou**

**Ou**

**Tartine de pain de Campagne grillée à la Burrata**

**Ou**

**Salade de Fruits Frais**

**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 » <i>Minéral et vif ; 100% Chardonnay</i>	5 €
2025	Domaine de Luc « Les instants rares » <i>Opulent et Floral ; 100 % Viognier</i>	5 €

### Rosés

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

### Rouges

2024	Thomas Angles « Cœur Grenadine » <i>Léger et Fruité ; Grenache &amp; Aramon</i>	5 €
2023	Mas de Ronnel « R » <i>Rond et équilibré ; Syrah, Grenache &amp; Carignan</i>	5 €

## 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 »	24 €
	<i>Expressif &amp; Rond ; Marsanne, Roussane &amp; Grenache blanc ; AOP Corbières</i>	
2024	Florent Benin « Flo' rescence »	20 €
	<i>Aromatique &amp; Frais ; 100 % Sauvignon blanc ; IGP d'oc</i>	
2024	Domaine Bassac « O Petits Bontemps »	23 €
	<i>Ample &amp; Souple ; Sauvignon &amp; Grenache ; IGP Côtes de Thongue</i>	
2025	Domaine Viranel « Le Butin »	21 €
	<i>Frais &amp; floral ; 100% Chardonnay ; IGP Pays d'Oc</i>	
2024	Les Terres d'Emile « Au temps des Gariguettes »	26 €
	<i>Notes de fruits jaunes &amp; onctueux ; 100 % Viognier ; VDF</i>	
2024	Domaine La Grange « Les 3 Géants »	22 €
	<i>Léger &amp; fruité ; Chardonnay &amp; Sauvignon ; IGP Côtes de Thongue</i>	

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

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

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

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

## 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*