

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 BENJAMIN !!!

MARDI 31 Mars 2026

Rillette légère de Poissons en aïoli, légumes printaniers croquants

Ou

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



Jambon Fermier d'Aveyron grillé aux pleurotes de Corneilhan

Ou

Pavé de Truite des Fjords de Norvège aux agrumes

Ou

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

Ou

Pièce du Poissonnier : Filet de Saint-Pierre sauvage (Sup. 6€)



Aligot Aveyronnais aux épices Chimichurri

(En Accompagnement)



Pomme confite, crémeux mascarpone, Cake aux épices

Ou

Tartine de pain de Campagne grillée au Brie de Nangis

Ou

Salade de Fruits Frais Poires « Rocha » à la Vanille de Madagascar

Ou

Sorbet maison : Citron Meyer & Fruits Rouges

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 Brie de Nangis : 6 € Café gourmand maison : 8€

Viande d'origine française (Sauf la Pluma Ibérique)

Suggestions du Chef

Pain Maison grillé, Brie de Nangis aux Truffes (en entrée ou en fromage) : 8 €

Moules de Bouchot au lard (servi uniquement en entrée ou à partager) : 8 €

En Portion Repas: Petits Légumes printaniers croquants, Accras de Morue 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

2025	La Grande Courtade « Les Instants » <i>Fleurs blanches et gras ; 100% Chardonnay</i>	4,50 €
2024	Domaine Augé « Bergerie de la Lagoulière » <i>Rond et Suave ; 100% Viognier</i>	4,50 €

Rosés

2024	Les Baies Sauvages « Mademoiselle » <i>Fruité et délicat ; Grenache et Cinsault</i>	4,50 €
------	--	--------

Rouges

2024	Thomas Angles « Coeur Grenadine » <i>Léger et Fruité ; Grenache & Aramon</i>	4,50 €
2023	Moulin de Lène « Alphonse » <i>Riche et Gourmand; Syrah, Grenache & Merlot</i>	4,50 €

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 » <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 et Grenache blanc ; AOP Corbières</i>	24 €
2024	Florent Benin « Flo'rescence » <i>Aromatique et 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 €
2024	Domaine de Bon Augure « En terre étrangère » <i>Frais et fruité ; 100% Chardonnay ; IGP Pays d'Hérault</i>	21 €
2024	Les Terres d'Emile « Au temps des Gariguettes » <i>Notes de fruits jaunes et onctueux ; 100 % Viognier ; VDF</i>	26 €
2024	Domaine de Médeilhan « Bi-cépages » <i>Fin et rond ; Chardonnay & Viognier ; IGP Pays d'Oc</i>	17 €

Vins rosés du Languedoc Roussillon (75 cl)

2024	Mas de Ronnel « R » <i>Rond et Fruits rouges ; Syrah, Carignan & Grenache ; AOP St Chinian</i>	20 €
2024	Vignoble de Gaïa « Les Jardins d'Eden » <i>Ample et Velouté ; Grenache et Syrah... ; Vin de France</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 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 €
2022	Château de Lastours « Le Cinsault » <i>Léger et désaltérant ; 100 % Cinsault ; VDF</i>	22 €
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> | |
| 2024 Château La Liquière « Cistus » | 38€ |
| <i>Elégant et Soyeux ; Roussane, Vermentino, Grenache... AOP Faugères</i> | |
| 2009 Le Casot des Mailloles « Blanc du Casot » | 76€ |
| <i>Note citronnée, de la matière ; Grenache, clairette...; VDFrance</i> | |
| 2018 Les Frères Ledogar « Carignan Blanc » | 80€ |
| <i>Minéral et Fruits jaunes ; 100% Carignan ; 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

- | | |
|--|-------|
| 2006 Domaine Léon Barral « Jadis » | 60 € |
| <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 « Tucade » | 64 € |
| <i>Fruits noirs, Ample; Mourvèdre, Syrah; AOP Faugères</i> | |
| 2023 Château La Liquière « Les Amandiers » | 30 € |
| <i>Gourmand et frais; Syrah, Mourvèdre, Grenache... ; AOP Faugères</i> | |

- 1995 Domaine Gauby « Vieilles vignes » 145 €
Intense et charnu ; Syrah, grenache et Carignan; Côtes du Roussillon Villages
- 1995 Domaine d'Aupilhac 89 €
Complexe et puissant ; Grenache, Mourvèdre, Carignan... ; Coteaux 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 Meyssonnières » 147 €
Epicé et soyeux ; 100% Syrah ; AOP Crozes Hermitage