

LES BOISSONS

Sélection de vins au verre – 12cl

Blanc :	Mas du Chêne – Clair de Lune 2021 <i>IGP Cévennes</i>	5€
	Dom de Cambis - Le Chant des Griots 2020 <i>VDF</i>	6€
	Victor Beau – Braise 2021 <i>Vin de France</i>	7€
Orange :	Sauta Roc – In Ganno 2021 <i>Vin de France</i>	7€
Rosé :	Mas d’Espanet – Freesia 2021 <i>IGP Cévennes</i>	5€
Rouge :	Dom de Cambis - Caudomato 2020 <i>Saint-Chinian</i>	6€
	Dom des Roches Neuves 2021 <i>Saumur-Champigny</i>	7€
	Château la Baronne – Les Lanes 2020 <i>Corbières</i>	7€

Gin Tonic **10€**

Brasserie des Guarrigues à Sommières **Bio**

Belle en Goguette - Blonde	33cl/75cl 5€/10€
Ribouldingue - Blanche	5€/10€
Saison des Amours - Ambrée	5€/10€
Belle Américaine - IPA	-/11€
Frappadingue - Ambrée 9°	-/11€

Brasserie des Voirons en Haute Savoie

Lug Blanche	75cl 13€
Lug Rousse	13€
Lug Brune	13€

Vendale à Vendargue

La Com - Blonde 5°	33cl 5€
Corum - Bière ambrée 5°	5€
La Pref - IPA 6°	5€
L’Espla - Blanche 5°	5€

Prizm à Vendargue

Ipséité - Gose Myrtille 6°	44cl 10€
Otto - Session IPA 4,5°	10€
Emmanuel don’t do it - DIPA 8,8°	10€
Get you Boogie On - DDH DIPA 8°	10€
This is the Way - Idaho Single Hop Imperial IPA 8°	10€
Miles Beyond the Sound - NEW ENGLAND IPA 5,5°	10€

LES EAUX *Vous sont offertes par la maison, nous travaillons avec Castalie*
Qui vous propose une eau plate ou gazeuse déminéralisée et filtrée maison

LES BOISSONS CHAUDES **Café** **2,5€**
LES DIGESTIFS 5 cl **Chartreuse, Rhum, Whiskey, Calva,...**

Viandes Bovines d’origine européenne

Tableau des allergènes disponible sur demande

Fournisseurs

Café de Café Bun – Torréfacteur à Montpellier

Couteaux Julien Baillon – Artisan Coutelier à Montpellier

Fromages Bouby _ Affineur à Montpellier

Poissons de AGA à Sète

Pain des Miches Rebelles – Boulangerie Bio ave. Saint-Lazare

Légumes de Jocelyn – Maraîcher à Aigues-Mortes

À LA CARTE

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste
(10€ de moins que sur la carte)



LES ENTREES

Velouté de maïs/pop corn/épis grillé/copeaux de haddock	13
Carpaccio de bœuf/parmesan/roquette/pignon de pin	16
Tataki de saumon/chou-fleur en textures/pickles/radis	18
Butternut grillé/vinaigrette tahini/salade d'herbes/ purée de citron/chips de patate douce	12
Charcuteries Ibériques	19

LES PLATS

Bavette d'Aloyau/sauce à l'échalote/frites maison	20
Turbot grillé/purée de châtaigne/céleri braisé/ chou kale/ jus d'arêtes	33
Ribs de bœuf Black Angus/frites maison/coleslaw soja	26
Araignée de porc/mousseline de patates douces/ brocoli/noix de cajou et sauce aigre douce	24
Côte de bœuf Tomahawk à partager/frites/salade	8€/100g

FROMAGES AFFINES DE LA FROMAGERIE BOUBY **9**

LES DESSERTS

Mousse légère vanille/praliné/sablé cacahuètes	10
Finger choco-passion/copeaux de mangue	12
Tartelette choco/caramel beurre salé/glace vanille	11
Verrine façon Mont Blanc/ marrons glacés	12

