



## **Formule déjeuner**

*servi le midi en semaine hors jours fériés*

***1 plat : 17.00€***

***1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert  
: 19.00€***

***1 entrée, 1 plat et 1 dessert  
: 23.00€***

**Choix des formules :**

***Consultez le tableau en salle***

***Prix hors boissons, service et taxes inclus***

## Les apéritifs

<i>Cocktail des Palmiers</i>	<i>: 10.00€</i>
<i>Rosé pamplemousse 12.00cl</i>	<i>: 4.00€</i>
<i>Muscat de Frontignan vendanges manuelles</i>	
<i>10cl</i>	<i>: 5.00€</i>
<i>Muscat vendanges d Automne 10 cl</i>	<i>: 7.00€</i>
<i>Noilly Prat dry , Noilly Prat ambré 6c</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Campari 6cl</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Martini Rosso, Martini Bianco 6cl</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Americano 8 cl</i>	<i>:10.00€</i>
<i>Porto rouge 6cl</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Suze 6cl</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Ricard , Pastis 4cl</i>	<i>: 4.00€</i>
<i>Kir Maison cassis-mûre-violette 12.00 cl</i>	<i>: 4.00€</i>
<i>Kir Royal cassis-mûre- violette 12.00cl</i>	<i>: 11.00€</i>
<i>Coupe de Champagne 12.00cl</i>	<i>: 10.00€</i>
<i>Whisky Glenfiddich 12 ans Malt 4cl</i>	<i>: 7.00€</i>
<i>Whisky Grant's 4cl</i>	<i>: 6.00€</i>
<i>Whisky Jack Daniel's 4cl</i>	<i>: 7.00€</i>
<i>Boissons apéritives bio et artisanales Thym,</i>	
<i>Romarin, Sureau ou Arbose 8cl</i>	<i>: 5.50€</i>

### Moyens de paiement acceptés :

*CB visa-mastercard, American Express, espèces  
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table,  
chèque restaurant et Chèque vacances, selon la  
législation en vigueur : uniquement le midi en semaine  
hors jour férié et deux titres par repas.  
Nous n'acceptons plus les chèques.*

## *Nos bières artisanales*

- *Jardin secret au Muscat de Frontignan* 5.00€
- *Let it beer blanche* 7.00€
- *Let it beer blonde* 7.00€
- *Let it beer ambrée* 7.00€
- *Let it beer réglissée* 7.00€

## *Les eaux :*

<i>Vittel 100cl</i>	<i>: 4.80€</i>
<i>Vittel 50cl</i>	<i>: 3.20€</i>
<i>San Pellegrino 100cl Gazeuse</i>	<i>: 5.20€</i>
<i>San Pelligrino 50cl Gazeuse</i>	<i>: 3.80€</i>
<i>Chateldon 75 cl</i>	<i>: 5.80€</i>

**Menu enfant**  
**moins de 12 ans**  
**15.00€**

*\*Viande ou poisson et sa garniture*  
*\*1 dessert enfant ou 1 assiette de fromages*  
*\*1 Sirop à l'eau*

**Les softs :**

*Coca-cola , Coca-cola zéro, Coca light 33cl,*  
*Schweppes indian tonic 25cl , Schweppes*

*Agrumes*

*Orangina 25cl* : 3.80€

*Ice tea 25cl* : 3.20€

*Perrier 33cl* : 3.80€

*Supplément sirop* : 0.20€

*Sirop à l'eau 25cl* : 2.00€

*citron-fraise-grenadine-menthe- orgeat-pêche*

*Diabolo 25cl* : 4.00€

*Jus de fruit Pampryl 25cl pomme- tomate-*

*pamplemousse* : 3.80€

*Ace 25cl* : 3.80€

*Jus d'Orange, pressé et pasteurisé 25cl* : 3.50€

*Chers Clients,*

*Dans le but d'apporter toujours le meilleur service, les tables à partir de 5 personnes doivent effectuer un choix dans le même menu.*

*Nous ne prendrons en compte aucun changement dans notre carte, lié aux allergies ou régimes particuliers si nous n'avons pas été prévenus au moins 48h à l'avance.*

*Merci de votre compréhension.*

*La carte est uniquement servie le soir et les jours fériés.*

*Les entrées :*

*L'œuf basse température*

*Crèmeux de courgettes, foccacia aux herbes, comté lard de Colonata et pickels d'oignons rouges.*

*20.00€*

*Daurade*

*Raidie au sel, caviar d'aubergine, confiture de piquillos, poutargue et mousse au poivron.*

*24.00€*

*Carpaccio et tartare de bœuf aux coquillages*

*Sablé parmesan, mayonnaise à la roquette, câpres alcaparas, palourdes et amandes.*

*24.00 €*

*Huîtres*

*Sur blinis à l'encre de seiche, Yuzu et sabayon au Muscat de Frontignan.*

*22.00€*

## Les plats :

### Lotte

*Carottes, céleri confit, pomme de terre grenaille et émulsion de bourride.*

*34.00€*

### Merlu

*Fideuà pistache et émulsion coquillages/sauge ananas.*

*29.00 €*

### Faux Filet

*Crémeux haricots verts, tomate cerise et gnocchi à la sarriette, jus de bœuf tomaté.*

*32.00€*

### Agneau

*Selle farcie aux ris d'agneau, carré poêlé, carotte, brocoli fondant et jus réduit d'agneau.*

*35.00€*

*Les moins gourmands qui ne souhaitent qu'un plat chaud sont susceptibles d'avoir un temps d'attente de 20 à 30mn, merci de votre compréhension.*

*Certaines garnitures varient selon le marché.  
Nos poissons sont disponibles selon la pêche*

**Les desserts :**  
**à commander en début de repas car nos desserts**  
**demandent un temps de préparation.**

***Plateau de Fromages affinés (jusqu'à 7 fromages)*** **14.00€**

**Figues**  
***Crèmeux romarin, génoise au miel, crème d'Isigny glacée.*** **14.00€**

**Tartelette abricot**  
***Bavarois au fromage blanc, sorbet abricot safran, abricot.*** **14.00€**

**Mojito**  
***Guimauve citron vert et menthe, sorbet Mojito, gel rhum et ganache montée chocolat noir.*** **14.00€**

**Pêche Melba**  
***Bavarois pêche, tuile amande, crème et glace vanille, framboise.*** **14.00€**

***Nos prix sont taxes et service compris.***



**Menu invitation**

**34.00€**

*(servi du mardi au vendredi midi pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h et tous les soirs)*

*Amuse bouche*

**L'œuf basse température**

*Crèmeux de courgettes, foccacia aux herbes, comté, lard de Colonata et pickels d'oignons rouges*

*Ou*

**Huîtres**

*Sur blinis à l'encre de seiche, Yuzu et sabayon au Muscat de Frontignan.*

-----

**Merlu**

*Fideuà pistache et émulsion coquillages/sauge ananas.*

*Ou*

**Faux Filet**

*Crèmeux haricots verts, tomate cerise et gnocchi à la sarriette, jus de bœuf tomate*

-----

*Plateau de fromages affinés (5 fromages)*

*Ou*

**Figues**

*Crèmeux romarin, génoise au miel, crème d'Isigny glacée.*

*Ou*

**Mojito**

*Guimauve citron vert et menthe, sorbet Mojito, gel rhum et ganache montée chocolat noir*

*Dessert à commander en début de repas.  
service compris. Boisson non comprise.*



**Menu Découverte**

**47.00€**

*(uniquement servi le soir et les jours fériés pour  
l'ensemble des convives)*

*Menu en 4 temps, selon l'inspiration du Chef*

*Une entrée*

*Un poisson*

*Une viande*

*Fromage ou un dessert*

*Fromages possible en supplément à 8.00€ (5  
fromages maximum)*

*. Taxes et service compris. Boisson non  
comprise.*



**Menu Confiance**

**67.00€**

***Menu servi en 6 actes, pour l'ensemble de la table***

***Partez à la découverte de notre carte...***

***Menu servi uniquement le soir jusqu'à 21h  
et les jours fériés jusqu'à 13h.***

## Extrait de la carte des vins

### Vins blancs

- *Moulin de Lène Igp Côtes De Thongue 34  
Magalas*

*Justine* 75 cl : 25.00€

- *Domaine Ollier Taillefer*

*Aoc Faugères « Allegro »* 75 cl : 29.00 €

### Vins rosés

- *Domaine Morin Langaran*

*Igp Pays D'oc 34 Mèze* 75 cl : 18.00€

37.5 cl : 13.00€

- *Château Lastours Aop Corbières – 11  
Portel*

*Pink Addict* 75 cl : 26.00€

### Vins rouges

- *Château Coujan*

*Aoc Saint Chinian 34 Murviel Les Béziers*

*Gabrielle De Spinola* 75 cl : 27,00€

*Vin Biologique* 50cl : 21.00€

- *Le Clos d'Elle*

*Aop Languedoc (34 Cournontéral)*

« *A huit clos* » 75cl : 36.00€

*Champagne*

*Herve Mathelin Brut* 75cl : 55.00 €

*Ruffin blanc de blanc Chardonnay d'Or*

75cl : 69,00 €

*A consommer avec modération.*