



La Brasserie du Palais

Tous nos légumes sont frais !



Entrées Gourmandes

Assiettes repas XXL

Salade César 11,50 €
Salade, tomates, œufs, parmesan, poulet, croûtons
Salad, tomatoes, eggs, parmesan cheese, chicken, croûtons

Salade Seguin 11,50 €
Salade, tomates, œufs, lardons, chèvre et miel sur pain grillé
Salad, tomatoes, eggs, bacon, goat cheese and honey on toast

Salade Entre Terre & Mer 11,50 €
Salade, tomates, œufs, Tian de légumes, chaud-froid de saumon, jambon cru
Salad, tomatoes, Eggs, "Tian" of vegetables, hot-Cold of Salmon, country ham

Salade Gourmande 13,00 €
Salade, tomates, œufs, gésiers, lardons, foie gras poêlé
Salad, tomatoes, eggs, gizzards, bacon, panfried "foie gras" ***Menus suppl. 3 €

Salade Italienne 11,50 €
Salade, tomates, œufs, jambon Serrano et mozzarella
Salad, tomatoes, eggs, ham Serrano and mozzarella cheese

Salade de Saint-Jacques & calamars 11,50 €
Salade, tomates, calamars à l'ail, St-Jacques
Salad, tomatoes, calamars with garlic, ans St-jacques

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth façon Gravalac 10,50 €
Salmon marinated in the dill

Cassolette de camembert 11,00 €
Rôti au four sur lit de lardons, croûtons et tomates
Baked camembert, with bacon, tomatoes and croûtons

Cassolette de camembert et sa charcuterie 12,50 €
Rôti au four sur lit de lardons, croûtons et tomates, accompagnés de tranches de charcuterie et d'une salade
Baked camembert, with bacon, tomatoes and croûtons with salad and country ham ***Menus suppl. 3 €

Assiette tapas 12,00 €
Jambon cru, saucisson, chorizo, fromage, pan con tomate, Feuilleté au St Marcellin et toast de Tapenade
Ham, sausage, chorizo, cheese, bread with tomato Small Saint Marcellin cheese rolled in a puff pastry with potatoes. Olive's tapenade toast

Calamars à l'ail et sa salade (entrée chaude) 10,50 €
Lamelles de calamars cuites à la plancha en persillade
Calamars with garlic and parsley cooked à la plancha. (hot starter)

Feuilleté au Saint Marcellin et sa crème d'ail 11,50 €
Half Saint Marcellin cheese rolled in a puff pastry cooked with Potatoes, salad and garlic cream

Les Pâtes

Carbonara 10,00 €

Roquefort 10,00 €

Pâtes aux St jacques ou Gambas 12,00 €
Pasta with scallops or gambas

Gratinée de ravioles nature 11,00 €

Gratinée de ravioles Saint Marcellin 12,00 €

Ravioles au Roquefort 12,00 €
Ravioles with Roquefort cheese

Ravioles aux St Jacques 14,00 €
Ravioles with scallops

Les Desserts

Mousse au chocolat "maison" 5,00 €

Fondant au chocolat 5,80 €

Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges 5,80 €
Cottage cheese with honey or berry coulis

Dessert du jour "maison" 5,80 €

Crème brûlée 5,80 €

Tarte tatin Tatin pie 5,80 €

Tiramisu "maison" 5,80 €

Profiteroles au chocolat chaud 5,80 €

Tarte citronnée "maison" 5,80 €

Café gourmand Gourmet coffee 6,80 €

Les Viandes

Accompagnées de leurs garnitures & légumes frais

Tartare de bœuf (250gr environ) préparé ou non 16,00 €
Beef tartare "prepared or not"

Hamburger frites 16,00 €
200gr de viande hachée, salade, tomate, oignons, cheddar
Hamburger 200 gr, salad, tomato, onions, cheddar

Hamburger Normand 17,00 €
200gr de viande hachée, salade, tomate, oignons, lardons, camembert
Hamburger 200gr, salad, tomato, onions, bacon, camembert cheese

Hamburger Aveyronnais 17,00 €
200gr de viande hachée, salade, tomate, oignons, roquefort.
Hamburger 200gr, salad, tomato, onions, roquefort cheese.

Magret de canard 17,50 €
Duck breast

Côtelettes d'agneau et leur jus de cumin 17,00 €
Cotelettes of lamb with his juice of cumin

Escalope de volaille Milanaise 16,00 €
Milanaise chicken scalop with pasta

Entrecôte à la fleur de sel +/- 320g 18,50 €
Sirloin steak in sea salt ***Menus suppl. 3 €

Filet de bœuf nature 220gr *Hors menu 19,00 €
Beef tenderloin

Filet de bœuf façon Rossini *Hors menu 22,00 €
Beef tenderloin with foie gras «façon Rossini»

*Sauce supplémentaire: Poivre, Roquefort. 1,00 €
Extra sauce: Pepper, Roquefort.

Toutes nos viandes sont d'origine U.E - All our meats are from U.E

Les Poissons

Accompagnés de leurs garnitures & légumes frais

Pavé de saumon au pistou 16,00 €
Salmon fillet with pesto

Steak de thon grillé au soja 16,00 €
Grilled tuna steak with soy

Duo de thon et saumon en tartare 16,00 €
Tartare de thon et saumon, coriandre, échalotte, huile d'olive, jus de citron.
Tuna & salmon tartare with olive oil, lemon juice and coriandre

Seiche en persillade cuite à la plancha 16,50 €
Cuttlefish with garlic and parsley cooked a la plancha

Brochette de Saint-Jacques sauce aigrette 18,00 €
Saint-Jacques, sour sauce ***Menus suppl. 3 €

Gambas grillées 18,00 €
Grilled prawns ***Menus suppl. 3 €

Dorade grillée Selon Arrivage 18,00 €
Grilled sea bream ***Menus suppl. 3 €

Plancha de poissons (2 poissons au choix) *Hors menu 19,00€
Saumon / Thon / Seiche / Gambas(3)
Plancha of Fish - 2 choice between - Salmon / Tuna / Cuttlefish / Gambas

Le Snack

Croque-Monsieur 5,50 €

Sandwich jambon - ham. 4,50 €

Sandwich jambon Serrano - Country ham . 5,00 €

Sandwich fromage - cheese. 4,50 €

Sandwich complet 5,00 €
jambon, salade, fromage - ham, salad, cheese.

Omelette nature - Plain omelet. 8,00 €

Omelette complète 9,00 €
jambon, salade, fromage - ham and cheese omelet.



Formule Petit déjeuner 5€
de 9h30 à 11h30 - du 15/06 au 15/09.
Café ou Chocolat ou Thé
1 Verre de jus d'orange
Pain baguette

Sangria 3.50€

Jus de fruits pressés orange / citron pamplemousse 4.00€

Le Plat du Jour 9.80€

Seulement le midi - Sauf week-end et jours fériés
Dish of the day
Only lunch time, except week-end & holidays

Le Menu du Jour 12.80€

Seulement le midi, sauf w.e. et fêtes

Entrée* + plat du jour

*Mini salade fraîcheur / Assiette Tapas / Mini salade Seguin

ou Plat du jour + dessert*

*Pâtisserie du Jour / 2 boules de glace / 2 profiterolles

Only lunch time, except week-end & holidays
Starter* + today's special or today's special + dessert*

Le Menu Malin 21.80€

Au choix dans la carte

Entrée + plat ou plat + dessert

The choice in the card - Starter+ dish or dish + dessert
Supplément pour les plats avec ***

Le Menu Plaisir 26.80€

Au choix dans la carte

Entrée + plat + dessert

The choice in the card - Starter+ dish + dessert
Supplément pour les plats avec ***

La Formule du soir 15.80€

Entrée + plat + dessert

Voir ardoise «Formule du soir»

At choice on the slate- Starter+ dish + dessert

Moules frites

9.80€

Le vendredi midi

Sauce curry, crème ou roquefort

Mussels french fries - Friday lunch only
Curry sauce, cream or roquefort choice

Menu Kids

7.80€

Nuggets de poulet ou steak haché ou mini carbonara

accompagné de frites ou de pâtes

1 verre de sirop + une boule de glace

Nuggets or chopped steak or mini carbonara with french fries or pasta
1 cup syrup + 1 scoop of ice cream

Vins au Pichet

Blanc/Rosé/Rouge 25cl 50cl 1litre
3.50€ 6.00€ 10.00€

Apéritifs & digestifs

Pastis 51/ Ricard 2,50 € Martini, Suze 4cl 4,00 €
Verre de Vin 2,00 € Kir 3,00 €
Sangria 3,50 € Whisky (4cl) soda 6,00 €
Baby 3,00 € Cognac, Armagnac 4cl 6,00 €
Get, Vodka 6,00 € Limoncello 4,00 €

Les Bières Pressions

Coq Hardi blonde **Chouffe** Bière de Spécialité, Blonde 8,5%
Bock (12cl) 2,00 € Bock (12cl) 2,50 €
Demi (25 cl) 2,60 € Demi (25 cl) 3,60 €
Formidable (50cl) 5,20 € Formidable (50cl) 7,00 €
Supplément sirop 0,20 €

Les Bières Bouteilles

Alaryk Blanche (33cl) 4,00 € Tongerlo Brune (33cl) 4,00 €
Alaryk Ambrée (33cl) 4,00 € Duvel (33cl) 4,20 €
"Bière Artisanale locale 100% bio"
Mystic cerise (25cl) 3,50 €

Les Boissons fraîches

Coca-cola / Coca zéro / Orangina / Schweppes / Fanta 3,20 €
Perrier / Vittel 3,20 €
San Pelligrino 1/2L 3,80 € San Pelligrino 1L 6,00 €
Vittel 1/2L 3,80 € Vittel 1L 6,00 €
Jus de fruits 3,20 € Ice tea / Cacolac 3,20 €
Orange - Abricot - Ananas Pomme - Pamplemousse - ACE - Mangue
Sirop à l'eau 2,00 € Cidre 4,00 €
Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Fraise, Orgeat, Anis, Kiwi
Diabolo 2,70 € Verre de lait 2,00 €
Limonade 2,50 € Supplément sirop 0,20 €

Les Boissons chaudes

Terrasse/restaurant Intérieur
Café, déca, ou noisette 1,80 € 1,40 €
Grand café, café au lait 3,00 € 2,60 €
Cappuccino 3,00 € 2,60 €
Chocolat viennois 3,50 € 3,10 €
Chocolat 3,00 € 2,60 €
Thé/infusions 2,80 € 2,40 €
Café glacé 3,00 € 2,60 €
Café arosé 3,00 € 2,60 €

Horaires été : Tous les jours de 9h30 à 23h00
Horaires hiver : du lundi au jeudi de 9h30 à 16h00 les vendredis et samedis de 9h30 à 23h00
Prix nets, services compris - Paiements CB à partir 15 €
Chèques, Tickets resto, non acceptés

6 place de la Révolution - 34500 - Béziers
Réservations : 04 67 28 29 20