



## MENU

27€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

22€ ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

DISPONIBLE LE MIDI - LUNDI À SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

### ENTRÉES

Perle de melon et sorbet muscat, chips de jambon de Lacaune (SG)

OU

Gravlax de truite et guacamole (SG)

### PLATS

Faux filet de bœuf de l'Aubrac, frites fraîches

OU

Pavé de cabillaud poché au citron, céréales méditerranéennes (V)

### DESSERTS

Dessert du jour

OU

Pêche façon Melba (V)

### PRIX NET TTC

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification

(V) Végétarien (VG) Végan (SL) Sans lactose (SG) Sans gluten



# MENU

38€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

30€ ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT

Disponible le dimanche midi et tous les soirs

## ENTRÉES

Carpaccio de veau du Ségala, pesto roquette et sorbet mojito (SG)

Crème de carotte à l'orange, chips de carotte, pickles et carotte glacé (V) (SG)

Fleur de courgette farcie aux langoustines rôties au bois de cèdre (SG)

Croustillant de pelardon, pesto d'herbes fraîches à l'huile de noix

## STARTERS

Segala veal carpaccio, rocket pesto, mojito sorbet (SG)

Carrot cream with orange, carrot crisps, pickles and carrot ice cream (V) (SG)

Courgette flower stuffed with cedarwood roasted langoustine (SG)

Breaded pelardon cheese with fresh herb pesto & walnut oil

## PLATS

Filet de bœuf Aubrac rôti, pommes miettes à l'huile d'olive et légumes grillés (SG)

Aile de raie au lait de coco et petit épeautre (V)

Pappardelles à la crème de truffes d'été

## MAIN COURSES

Roasted Aubrac beef fillet, mashed potato with olive oil, grilled vegetables (SG)

Skate wing with coconut milk and spelt grain

Pappardelle pasta with summer truffle cream sauce (V)

## DESSERTS

Assiette de fromages régionaux, chutney d'oignon et citron

Sphère au chocolat (V) crème de menthe (V)

Eclair craquelin à la crème de café du Brésil, sauce café (V)

## DESSERTS

Selection of regional cheeses, onion and lemon chutney (V)

Chocolate sphere, mint cream (V)

Brazilian coffee filled cream puffs, coffee sauce (V)

## POUR LES ENFANTS

Filet de poisson du jour avec légumes, frites ou pâtes 9€

Nuggets de volaille fermière, avec légumes, frites ou pâtes 9€

Pâtes bolognaises 9€

Potato wedges maison 4€

## CHILDREN

Fried fish fillet of the day with vegetables, fries or pasta 9€

Fresh free range chicken nuggets, with vegetables, fries or pasta 9€

Pasta bolognaise 9€

Children's potato wedges 4€

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable.

Certains produits peuvent être indisponibles ou modifiés temporairement en fonction de la disponibilité chez nos fournisseurs.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification.

As our products come primarily from small producers, some products may be temporarily unavailable from time to time.



# CARTE DE VINS

Cette liste présente une sélection de nos vins les plus populaires.  
Si vous souhaitez voir la carte plus large des vins, veuillez demander à votre serveur.

This list features a selection of our most popular wines.  
If you would like to see the wider wine list, please ask your server.

## LES BLANCS

ST PIERRE DE SERJAC 2018  4.5€  20€  
IGP PAYS D'OC  
Chardonnay

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017  5.5€  26€  
AOP LA CLAPE  
Bourboulenc, Marsanne, Roussanne,  
Grenache Blanc, Viognier

ESPRIT DE CIBADIÈS 2019  22€  
IGP PAYS D'OC  
Vermentino

DOMAINE DE CIBADIÈS LE JARDIN 2018  32€  
IGP PAYS D'OC  
Chardonnay (fût de chêne)

LES CARRASSES CUVÉE LA SERRE 2017  7€  36€  
AOP LANGUEDOC  
Grenache Blanc, Vermentino, Marsanne, Viognier

## LES ROSÉS

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€  
IGP PAYS D'OC  
Pinot Noir, Grenache Noir

CAPITOU 2019  25€  
AOP LANGUEDOC  
Grenache Noir, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2019  35€  
AOP LANGUEDOC  
Grenache Noir, Syrah

## LES BIÈRES

LA GORGE FRAICHE (Bière artisanale de Béziers)  
Blonde pression 25cl | 5€ 50cl | 8€  
Bouteille (blonde, ambrée, blanche) 33cl | 6€

## BOISSONS SANS ALCOOLS

COCA COLA, COCA ZERO, ORANGINA, SPRITE,  
ICE TEA 4€

JUS DE FRUITS (Granini) 4€  
Pomme, pêche, fraise, abricot, ananas,  
pamplemousse, tomate

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ (Nespresso) 2.5€

CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME 4.5€

THÉS & INFUSIONS 3.5€

## LES ROUGES

ST PIERRE DE SERJAC 2018  4.5€  20€  
IGP PAYS D'OC | Syrah

DOMAINE DE CIBADIES WEST SIDE 2018  5€  22€  
IGP PAYS D'OC  
Pinot Noir

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN  
OPÉRA 2018  6€  25€  
AOP MINERVOIS  
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017  25€  
AOP LA CLAPE  
Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2017  35€  
AOP LA CLAPE  
Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU VAUGELAS LE PRIEURÉ 2018  25€  
AOP CORBIÈRES  
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

LES CARRASSES LA SERRE 2018  7€  36€  
AOP LANGUEDOC  
Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU VAUGELAS PHYSIS 2019  23€  
AOP CORBIÈRES  
Grenache Noir, Mourvèdre

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN  
EXCELLENCE 2014  56€  
AOP MINERVOIS  
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

## EAU | WATER

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.

As part of our commitment to the environment we have this season installed the Nordaq water microfiltration system, developed not only to reduce waste and travel kms but also to enhance the taste of food and wine. The system allows us to offer unlimited pure still and sparkling water to our guests billed at 1,50€ per person (kids free). If you are not happy with this approach, please let your server know when requesting the cheque.