

FORMULE BISTROT

Entrée + plat + dessert 34 €

Parmi les assiettes signalées

Foie gras + 5 € · Entrecôte + 6 € · Encornet + 6 € · Café gourmand + 2 €

À PARTAGER ou pas...

Jambon Cebo (100g) 16 €

Pain grillé à l'huile d'olive

Croquettes de pied de cochon 9 €

Sauce gribiche

Os à moelle rôti 9 €

Fleur de sel, pain de campagne grillé

LES ENTRÉES

Poireau mimosa 8 €

Poireau fondant, œuf mimosa, vinaigrette à l'ancienne

Œuf parfait à la meurette 9 €

Saint-Chinian rouge, lardons, croûtons

Escargots à la Catalane 12 €

Tomate mijotée, lardons, ail, persil

Foie gras de canard maison 14 €

Pain toasté

Moules du bassin de Thau 10 €

Gratinées, aioli maison, Noilly Prat, chapelure dorée

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER



Frites maison, salade,
sauce au choix

60 €

MENU DES PETITS 12 €

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson du moment

Frites maison ou pâtes ou légumes

Glace 2 boules ou Mousse au chocolat

LES PLATS

Joue de porc confite au Saint-Chinian 22 €

Jus de cuisson, écrasé de pommes de terre

Rognons de veau 22 €

Moutarde à l'ancienne, purée maison

Foie de veau en persillade 24 €

Jus réduit, écrasé de pommes de terre

Entrecôte de bœuf Simmental 29 €

Beurre maître d'hôtel, frites maison

Tartare de bœuf 20 €

Préparé minute, jaune d'œuf, frites maison

Burger de bœuf au Saint-Nectaire 20 €

Poitrine de cochon, sauce barbecue maison, frites et salade

Encornet à la plancha 28 €

Persillade, risotto et légumes de saison

Bourride de lotte à la Sétoise 25 €

Petits légumes, sauce montée à l'ail

Assiette végétarienne 16 €

imaginée selon la saison, les arrivages
et l'inspiration de notre cheffe.

LES DESSERTS

Tarte citron meringuée 8 €

Tarte figes & noix 8,50 €

Entremet royal chocolat, ganache
montée chocolat 8 €

Café gourmand 9,50 €

Assiette de fromages fermiers 7 €