

MENUS

PROPOSITIONS DES CHEFS EN 5 SERVICES 59€
Entrée, poisson, viande, fromages, dessert
Starter, fish, meat, cheese, dessert
Pour l'ensemble des convives.
Set menu for the group

MENU DU MIDI 19€
(Hors dimanche et jours fériés)
(Except Sundays and bank holidays)
Plat du jour, café gourmand, 1 verre de vin
Dish of the day, gourmet coffee, 1 glass of wine

MENU DU DIMANCHE À PARTAGER 39€
Entrée du jour
Starter of the day
Plat : pièce de viande à rôtir
Main : roasted meat selected by the chefs
Dessert : tarte de saison
Dessert : seasonal tart

MENU ENFANT 12€
Plat + dessert
Main + dessert

TAPAS

Planche à partager de jambon cru 18€
Cured ham platter

Planche à partager de fromages affinés 18€
Aged cheese platter

Tapas du moment 8€
Selection of tapas

Pâté d'agneau 12€
Lamb pâté

À LA CARTE

| | |
|---|-----|
| <i>Salade grecque</i> <i>Greek salad</i> | 16€ |
| <i>Émincé de melon du pays, chiffonnade de jambon cru</i> <i>Sliced melon with cured ham</i> | 17€ |
| <i>Ceviche d'espadon péruvien</i> <i>Peruvian swordfish ceviche</i> | 18€ |
| <i>Autour de la tomate, mozzarella pesto basilic</i> <i>All about tomatoes, mozzarella basil pesto</i> | 16€ |
| <i>Saumon gravlax, salade de pommes de terre tiède</i> <i>Salmon gravlax, warm potato salad</i> | 15€ |
| ----- | |
| <i>Poisson du jour de la criée de Port-la-Nouvelle</i> <i>Fish of the day from the Port-la-Nouvelle fish market</i> | 26€ |
| <i>Agneau du domaine, parfum de garrigue</i> <i>Farm-fresh lamb, garrigue flavours</i> | 24€ |
| <i>Tartare de bœuf, pommes de terre</i> <i>Beef tartare, potatoes</i> | 23€ |
| <i>Magret de canard rôti, salade de pêches du pays, vinaigre de Jerez</i> <i>Roasted duck breast, peach salad, Jerez vinegar</i> | 24€ |
| <i>Côte de bœuf française maturée, pour deux personnes</i> <i>Matured French prime rib, for two people</i> | 90€ |

| | |
|---|-----|
| <i>Assiette de fromages affinés</i> <i>Selection of aged cheeses</i> | 12€ |
| <i>Crumble d'abricots</i> <i>Apricot crumble</i> | 11€ |
| <i>Tiramisu maison</i> <i>Homemade tiramisu</i> | 10€ |
| <i>Panacotta vanillée, fruits de saison</i> <i>Vanilla panacotta, season fruit</i> | 11€ |
| <i>Tartelette chocolat framboise</i> <i>Chocolate and raspberry tartlet</i> | 13€ |
| <i>Café gourmand</i> <i>Gourmet coffee</i> | 11€ |

Nos partenaires locaux

Légumes et fruits : marché de Lézignan-Corbières et de William

Viandes : Maison Bertrand

Poissons : La criée de la Nouvelle

Glaces et pains : La compagnie des desserts