

NOS SALADES REPAS

Bowl végétarien ①⑩ _____	16,00€
<i>Carotte râpée, avocat, concombre, chou rouge, pois chiche, quinoa</i>	
Salade César ①④⑧⑩ _____	16,00€
<i>Aiguillettes de poulet panées, œuf, parmesan, croûtons, sauce César Maison</i>	
Salade de chèvre ① ②⑦⑧ _____	16,00€
<i>Chèvre en feuille de brick, amandes effilées, croquette de jambon ibérique, raisins secs, Cabécou</i>	
Tomate Burrata ①⑧⑩⑪ _____	16,50€
<i>Tomate d'origine France</i>	
Salade Bamboo Beach ③⑤⑦⑩ _____	17,00€
<i>Cœur de palmier, pousses de soja, quenelle de tartare de Saint-Jacques, crevettes, ananas, raisins secs, avocat</i>	

NOS ENTRÉES

Piments de Padron ①⑤⑩ _____	13,00€
Moules roquefort ⑧⑭ _____	12,00€
Couteaux en persillade ⑤ _____	12,50€
La douzaine d'escargots de mer en aioli ③④ _____	12,50€
<i>Escargots pointus Murex, pêche locale - Selon arrivage</i>	
Moules gratinées à la persillade Maison ⑧⑭ _____	13,50€
Friture de joëls ①⑥ _____	14,00€
Rondelles de calamar frit Maison ①⑥ _____	14,00€
Carpaccio de poulpe Maison "pêche locale" ⑭ _____	14,00€
6 Huîtres gratinées en aioli safrané Maison ③④ _____	15,00€
6 Huîtres de Bouzigues n°3 ⑤ _____	13,00€
12 Huîtres de Bouzigues n°3 ⑤ _____	20,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

NOS POISSONS

Fish and Chips ①⑤ _____	19,00€
Seiches ⑤ _____	21,00€
Calamars ⑤ _____	21,00€
Tentacule de poulpe ⑭ _____	23,00€
Poisson sauvage <i>selon arrivage</i> ⑤ _____	24,00€
Thon rouge de Méditerranée <i>selon arrivage</i> ⑤ _____	27,00€
Parillada de poissons <i>selon arrivage</i> ⑤ _____	1 pers. 35,00€ 2 pers. 65,00€



NOS VIANDES

Carpaccio, frites ⑧ _____	19,00€
Suprême de poulet jaune fermier sauce forestière ⑧ _____	20,00€
<i>Origine France, environ 220/240g</i>	
Grillade du boucher <i>selon arrivage environ 220g</i> _____	21,00€
Tartare de bœuf Aubrac coupé au couteau, frites ④ _____	23,00€
Entrecôte de bœuf beurre persillé à l'ail <i>environ 300g</i> ⑧ _____	25,00€
Côte de bœuf <i>environ 400g</i> _____	28,00€
Supplément sauce roquefort ou poivre ⑧ _____	2,00€
Supplément assiette de frites _____	5,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

MENU ENFANT 12€

Jusqu'à
10 ans

Steak haché façon bouchère
OU Aiguillettes de poulet pané ①⑫
+ Frites OU Riz
+ Une boule de glace ②④⑧

NOS DESSERTS

Assiette de fromages ⑧ _____	9,00€
<i>Cabécou, roquefort, comté</i>	
Milkshake ②④⑧ _____	7,50€
<i>Vanille, fraise, chocolat ou café</i>	
Café gourmand  ①②④⑦⑧ _____	8,50€
Thé gourmand  ①②④⑦⑧ _____	8,50€
Coupe de fraises, sucre et chantilly ⑧ _____	8,50€
Tarte du jour du chef Cabiron (MOF) ①②④⑧ _____	8,50€
Assortiment de fruits frais de saison :	
chocolat chaud ⑧ OU boule de glace au choix _____	9,50€

NOS CRÊPES

Sucre ①④⑧ _____	3,60€
Confiture fraise ou abricot ①④⑧ _____	3,80€
Nutella ①②④⑧ _____	4,00€
Chocolat Maison ①④⑧ _____	4,00€
Crème de marron ①④⑧ _____	4,00€
Caramel beurre salé ①④⑧ _____	4,00€
Banane / Nutella ①②④⑧ _____	5,00€
Fraise / Nutella ①②④⑧ _____	5,00€
Chocolat ou Nutella + coco ①②④⑧ _____	5,00€
Chantilly ①④⑧ _____	5,00€
Nounours chocolat guimauve ①④⑧ _____	5,00€
Grand-Marnier ①④⑧ _____	6,00€
Supplément boule de glace _____	2,50€
Supplément chantilly ⑧ _____	2,00€
Supplément coco _____	1,00€

NOS GLACES ET SORBETS

Pot de glace au lait de bufflonne 100% d'Aveyron 2€ _____ 10,00€

Sans colorant, sans conservateur, sans arôme, 200ml

Demandez les parfums à votre serveur !



Parfums crèmes glacées : 2 4 8

Café, chocolat, fraise, vanille, noisette, rhum-raisins, pistache,
menthe-chocolat, caramel beurre salé, Oréo, yaourt

Parfums sorbets : 2 4 8

Citron, ananas, banane, coco, mangue, framboise, passion

Coupe 2 boules au choix _____ 5,00€ Coupe 3 boules au choix _____ 7,00€

Supplément chantilly _____ 2,00€

Dame Blanche ou Noire 2€ _____ 8,50€

Glace vanille ou chocolat, coulis de chocolat Maison, chantilly

Marronaise 2€ _____ 8,50€

Glace vanille, crème de marron, chantilly

Café Liégeois 2€ _____ 8,50€

Glace vanille, glace café, café froid, chantilly

Chocolat Liégeois 2€ _____ 8,50€

Glace vanille, glace chocolat, coulis chocolat Maison, chantilly

Bounty 2€ _____ 8,50€

Sorbet coco, coulis chocolat Maison, coco râpée, chantilly

Caramel 2 4 8 _____ 8,50€

Glace caramel beurre salé, morceaux de meringue, coulis caramel, chantilly

Coupe M&M'S 2€ _____ 8,50€

Glace vanille, biscuit M&M'S, coulis chocolat Maison, chantilly

Coupe Oréo 2€ _____ 8,50€

Glace Oréo, biscuit Oréo, coulis chocolat Maison, chantilly

La Laitière 2€ _____ 10,00€

Glace yaourt, biscuit spéculoos, chantilly

Banana Split 2€ _____ 10,00€

Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, coulis chocolat Maison, chantilly

Sunday Fraise 2€ _____ 10,00€

Glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

Ananas Melba 2€ _____ 10,00€

Sorbet ananas, ananas fruit, coulis de chocolat Maison, chantilly

Chocobana 2€ _____ 10,00€

Glace chocolat et sorbet banane, banane fruit, coulis de chocolat Maison, chantilly

Coupe des Îles 2€ _____ 10,00€

Glaces passion, ananas et mangue, banane fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

Colonel _____ 10,50€

Sorbet citron, Vodka

After Get 2€ _____ 10,50€

Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly

L'entre Nous (pour 2 personnes) 2€ _____ 18,50€

6 boules de glace au choix, fruits frais au choix, coulis chocolat Maison, chantilly

LES COCKTAILS

LE VERRE
10,00€

VASQUE*
de 3 litres
70,00€

À BASE DE CACHAÇA

Caïpirina : *Cachaça, citron vert, sucre roux*

À BASE DE TÉQUILA

Margarita : *Téquila, Cointreau, citron pressé, sucre de canne*

*Tequila Sunrise : *Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine*

À BASE DE WHISKY

*Tivoirien : *Whisky, sirop de caramel, jus de pomme*

À BASE DE VODKA

*Sex on the Beach : *Vodka, jus d'ananas et de cranberry, sirop pêche*

*Cosmopolitan : *Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry*

À BASE DE GIN

*Gin Fizz : *Gin, sucre de canne, citron pressé, eau pétillante*

À BASE DE RHUM

*Cuba Libre : *Rhum brun et blanc, coca, jus de citron, sucre de canne*

*Piña Colada : *Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco*

Mai Tai : *Rhum brun et blanc, Cointreau,
jus de citron vert, orgeat, sucre de canne*

Ti Punch : *Rhum blanc 45°, citron vert, sucre roux*

*Mojito : *Rhum Bacardi, citron vert, sucre roux,
feuilles de menthe, eau pétillante*

*Mojito fruits frais : *Kiwi ou Fraise ou Ananas* _____ 11,00€
*Rhum, jus de citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe,
eau pétillante*

COCKTAIL MÉLANGE D'ALCOOLS

Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse _____ 10,00€

Saint-Germain Spritz Liqueur de St Germain, Prosecco, eau pétillante _ 15,00€

L'italien Limoncello, Prosecco, jus de citron, sucre de canne _____ 12,00€

Américano Maison Martini rouge et blanc, Campari, Gin _____ 12,00€

Long Island _____ 12,00€

Rhum, Téquila, Vodka, Gin, coca, sucre de canne, jus de citron

Mojito champagne ou redbull _____ 12,00€

Irish Coffee Whisky, sucre de canne, café, chantilly _____ 12,00€

Gin To Concombre _____ 12,00€

Gin Bombay Sapphire, concombre, eau gazeuse, jus de citron

Amaretto Sour Amaretto, Cointreau, jus de citron, sucre de canne ____ 12,00€

Porn Star Martini _____ 12,00€

42 Below vodka, liqueur de passion, vanille, jus de passion, jus de citron

Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron _____ 12,00€

London Mule Gin, ginger beer, jus de citron _____ 12,00€

Espresso Martini Vodka 42 Below, café, liqueur de café _____ 12,00€

Caribbean Mule Bacardi cuatro, ginger beer, jus de citron _____ 12,00€

Grey Goose Le French Mule _____ 15,00€

Grey Goose, ginger beer, jus de citron, angostura

COCKTAILS SANS ALCOOL

À BASE DE JUS DE FRUITS _____ 8,50€

Abricot Frappé

Jus d'abricot, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

Piñata

Jus fruits exotiques, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron

Ginger Peach

Sirop de gingembre, jus d'orange, cranberry, Perrier, sirop de pêche

À BASE DE FRUITS FRAIS _____ 9,50€

Fizz

Concombre, jus de citron, miel, basilic, Perrier

Fraîcheur

Citron pressé, orange pressée, Perrier, sirop de fraise

Passfrais

Pastèque, fraise, jus de framboise, basilic

Virgin Mojito ananas ou fraise ou kiwi

Fruit frais, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

Martini Virgin Spritz _____ 9,50€

Martini Vibrante ou Floreale, tonic

LES SMOOTHIES

À BASE DE FRUITS MIXÉS

Fraise, ananas, kiwi, pastèque, melon

+ glace pilée + sucre de canne

Smoothie 1 fruit frais au choix _____ 9,00€

Double Smoothie 2 fruits frais au choix _____ 10,00€

BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard, Casanis 2cl	3,50€
Verre de vin 12cl VDP Hérault blanc ou Clotte Fontane rosé ou rouge	4,00€
Muscat, Porto, Kir	4,50€
Verre de vin supérieur 12cl	5,00€
<i>Vin au choix sauf Pic Saint-Loup et Château Gassier</i>	
Martini rouge ou blanc, Suze, Campari	5,00€
Sangria Maison rouge ou blanche	5,00€
Coupe de Prosecco 12cl	7,00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillate, Kir Royal 12cl	9,50€

ALCOOLS Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Malibu, Rhum

Baby 2cl	4,50€	Verre 4cl	8,00€
Vodka Redbull			9,00€
Jack Daniel's, Jack Miel, Gin Bombay Sapphire 4cl			10,00€





BIÈRES PRESSION *Supp. Picon 1€*

Heineken 25cl	4,00€	Sérieux Heineken 50cl	7,00€
Affligem 25cl	4,50€	Sérieux Affligem 50cl	7,50€
Occicaña 25cl	4,50€	Sérieux Occicaña 50cl	7,50€

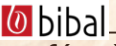
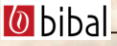

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados, Edelweiss blanche, Creek, Bière Graulenne	6,50€
La Graulenne IPA	8,00€
Bière sans alcool Heineken 0.0	5,00€

SOFTS

Sirop à l'eau Routin	3,00€
<i>Menthe, menthe bleue, citron, pac, grenadine, fraise, framboise, cassis, orgeat, pêche, cerise, caramel</i>	
Diabolo	3,70€
Sodas 33cl	3,90€
<i>Coca, Coca Zéro, Orangina, Fanta orange, Ice Tea, Cherry Coke, Oasis Tropical, Schweppes, Schweppes Agrum', Perrier</i>	
Jus de fruits Granini 	4,00€
<i>Bio sans sucre ajouté : orange, pomme, ananas, tomate, multifruits </i>	
<i>Non bio : abricot, fraise</i>	
1/2 Vittel ou 1/2 Eau de Perrier  	4,50€
Café frappé café froid, sirop caramel	4,50€
Jus de fruit pressé orange ou citron	5,00€
Redbull	5,50€
1 l. Vittel ou 1 l. Eau de Perrier	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné  bibal	2,30€	Double café  bibal	4,00€
Chocolat chaud, café crème			3,00€
Thé 			3,60€
<i>Thé vert au jasmin, thé noir Earl Grey Yin Zhen, thé noir fruits rouges, thé à la menthe</i>			
Infusion verveine menthe, camomille			3,60€
Grand chocolat			4,00€
Grand crème			4,30€
Cappuccino café, chantilly / Chococcino chocolat, chantilly			4,60€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES 75CL

AOP Costières de Nîmes, Ni Toi Nîmois _____ 24,00€

Un des seuls vins rouges qui peut être servi en apéritif, frais et aromatique

AOP Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs Santo-Lupo, Bio  _____ 29,00€

Belle robe rouge, nez sur le fruit (cassis, framboise), notes légères d'épices

VINS ROSÉS 75CL

Domaine du Pive, Gris de Grande Camargue, Bio  _____ 22,00€


Très pâle, expressif, arômes de fruits, vin gourmand et d'été

Domaine du Petit Chaumont, Bio  _____ 22,00€

Nez floral, vin fruité

AOP Languedoc La Clotte Fontane _____ 23,00€

Cuvée Louise 2017, un très joli rosé, à la robe claire, frais, fruité et léger

"Le Rosé Bio" Paul Mas, Vin de France  _____ 23,00€

Grenache gris, noir, pinot gris, caladoc, carsault

AOC Côtes de Provence, Château Gassier _____ 29,00€

Ce vin à la robe pastel évoque un bouquet de printemps, sa bouche acidulée et souple laisse les papilles en émoi, parfait pour la cuisine méditerranéenne

Magnum 150cl Clotte Fontane _____ 45,00€


VINS BLANCS 75CL

AOP "Les Pins de Camille", Picpoul de Pinet _____ 21,00€

Arômes agrumes, fleurs blanches

Viognier, Paul Mas Vin de France _____ 22,00€

Ample et frais, onctueux et désaltérant

L'Inédit, Bio  _____ 22,00€

Vin moelleux, couleur pâle, bel équilibre entre le moelleux et la fraîcheur

Chardonnay, IGP Pays d'Oc, La Farelle _____ 23,00€

Un nez très intense de fruits et de fleurs, complété par la douceur de la vanille

PICHETS

Vin de Pays de l'Hérault blanc ou Clotte Fontane en rosé ou rouge

Pichet de 25cl _____ 8,00€

Pichet de 50cl _____ 14,00€

Pichet 1 litre _____ 20,00€

NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Bailey's 4cl _____	8,00€
Manzana, Limoncello 4cl _____	8,00€
Calvados, Armagnac, Cognac, Bacardi 4 ans 4cl _____	9,00€
Poire William's 4cl _____	9,00€
Don Papa, Diplomatico _____	9,50€
Rhum arrangé Estéban _____	11,00€
Rhum Santa Térésa Vénézuéla _____	14,00€

BOUTEILLES ALCOOL

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Get 70cl _____	70,00€
Ricard, Pastis 51 70cl _____	70,00€
Jack Daniel's, Jack Miel 70cl _____	90,00€
Grey Goose 70cl _____	100,00€

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte, brut, 75cl _____	80,00€
Ruinart, Blanc de blanc, 75cl _____	120,00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillatte 12cl _____	9,50€
Kir Royal 12cl _____	9,50€

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ❶ Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | ❷ Soja et produits à base de soja |
| ❸ Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits | ❸ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) |
| ❹ Crustacés et produits à base de crustacés | ❹ Céleri et produits à base de céleri |
| ❺ Œufs et produits à base d'œufs | ❺ Moutarde et produit à base de moutarde |
| ❻ Poissons et produits à base de poissons | ❻ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| ❼ Arachides et produits à base d'arachides | ❼ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO2) |
| | ❽ Lupin et produits à base de lupin |
| | ❾ Mollusques et produits à base de mollusques |