

## NOS COCKTAILS

### COCKTAILS AVEC ALCOOL

10,00€

#### A BASE DE RHUM

**Mojito (Bacardi)** : rhum, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, eau pétillante

**Mojito Kiwi (Bacardi)** : rhum, jus de citron vert, sucre de canne, kiwi frais, eau pétillante

**Mojito Ananas (Bacardi)** : rhum, jus de citron vert, sucre de canne, ananas frais, eau pétillante

**Mojito Fraise (Bacardi)** : rhum, jus de citron vert, sucre de canne, fraises fraîches, eau pétillante

**Cuba Libre (Bacardi)** : rhum brun, rhum blanc, coca, jus de citron

**Pina Colada** : rhum, jus d'ananas, crème de coco

**Punch** : rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

**Mai Tai** : rhum brun, rhum blanc, cointreau, jus de citron vert, orgeat, sucre de canne

**Ti Punch** : rhum blanc, citron vert, sucre roux

#### A BASE DE CACHAÇA

**Caïpirina** : cachaça, citron vert, sucre roux

**Caimorango** : cachaça, jus de citron, sucre de canne, fraises fraîches, eau pétillante

#### A BASE DE TÉQUILA

**Margarita** : téquila, cointreau, citron pressé, sucre de canne

**Téquila sunrise** : téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

#### A BASE DE WHISKY

**Irish Coffee** : whisky, sucre de canne, café, chantilly

#### A BASE DE VODKA

**Eau de mer** : vodka, jus d'ananas, curaçao

**Caïpiroska (Eristoff)** : vodka, citron vert, sucre roux

#### A BASE DE GIN

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

#### MÉLANGE D'ALCOOLS

**Américano Maison** : martini rouge, martini blanc, campari, gin

**Long Island** : rhum, téquila, vodka, gin, coca, sucre de canne, citron pressé

### MOJITO XL

18,00€

Nature, Fraise, Ananas, Kiwi

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## NOS COCKTAILS

### COCKTAILS SANS ALCOOL

#### A BASE DE JUS DE FRUITS

7,50€

**Antillais** : jus de fraise, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fraise

**Thaïtien** : jus d'orange, jus d'abricot, citron pressé, sirop de grenadine

**Virgin Colada** : jus d'ananas, crème de coco

**Tropical** : jus de mangue, jus de fruits exotique, jus d'ananas, sirop de grenadine

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

#### A BASE DE FRUITS FRAIS

9,00€

**Coco Tingo** : banane, ananas, crème de coco, jus d'ananas, sirop de fraise

**Fraicheur** : citron pressé, orange pressée, perrier, sirop de fraise

**Florida** : orange, ananas, kiwi, jus d'ananas

**Melrose** : fraise, pomme, feuille de menthe, jus de fraise

**Tropézien** : kiwi, jus de mangue, jus de fruit exotique, sirop de cassis

## LES SMOOTHIES

#### A BASE DE FRUITS MIXÉS

Fraises, Ananas, Kiwis, Bananes, Pastèques + Glace pilée et sucre de canne

**SMOOTHIE** : 1 fruit frais au choix

**DOUBLE SMOOTHIE** : 2 fruits frais au choix

**TRIPLE SMOOTHIE** : 3 fruits frais au choix

7,00€

8,00€

9,00€

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## NOS BOISSONS

### Apéritifs

Verre de vin 12 cl (vin de pays de l'Hérault)	3,20€
Verre de vin supérieur (au choix, sauf vie de bohème)	3,90€
Martini rouge ou blanc, Suze, Campari, 4CL	4,00€
Muscat, Porto, Kir	3,80€
51, Ricard, Casanis : 2cl	3,00€
Sangria maison Rouge ou Blanche	3,80€
Martini schweppes blanc ou rouge	5,00€

### Soda 33 cl

Coca, coca zéro, Orangina, Fanta Orange, Ice Tea, Oasis tropical, Schweppes, Perrier, Schweppes agrumes	5,00€
Redbull	2,60€

### Sirop à l'eau

Menthe, menthe bleue, citron, citron acide, grenadine, fraise, framboise, cassis, orgeat, pêche

### Diabolos

3,50€

### Jus de fruits 25cl

3,60€

Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE, fraise, mangue, pamplemousse

### Jus de fruits pressés citron, orange

4,50€

### Eaux minérales

Eau plate	1/2   4,50€	1   6,50€
Eau gazeuse	1/2   4,50€	1   6,50€

### Café Frappé

Café froid, sirop orgeat	4,50€
--------------------------	-------

### Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,20€
Double café	4,00€
Cappuccino chantilly, Chococcino chantilly	4,50€
Chocolat, café crème	2,80€
Grand chocolat	3,80€
Grand crème	4,20€
Thé : fruits rouges, menthe, citron, caramel, nature	2,80€
Infusion : verveine, tilleul	2,80€

### Bières

Pression blonde : Heineken	25cl   3,60€	50cl   6,60€
Bouteilles 33CL : Desperados, Heineken, Edelweiss blanche		5,50€

### Alcools : Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Malibu, Rhum

Baby 2cl	4,00€
4cl	7,00€
Vodka Redbull, Spiritz	8,00€
Jack Daniel's, Jack Miel	9,00€

### Digestifs 4cl

Get 27, Get 31, Bailey's, Marie Brizard, Manzana, Limoncello	7,00€
Calvados, Armagnac, Cognac, Poire william's	8,50€
Don Papa, Diplomatico	9,50€

### Champagnes

Coupe de champagne 14cl	8,50€
Kir Royal	9,00€
Pommery Brut Royal 75cl	75,00€
Ruinart brut 75cl	110,00€
Ruinart blanc de blanc 75cl	130,00€

### Bouteilles d'alcool 70CL

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Get, Ricard, 51	70,00€
Jack Daniel's, Jack Miel	80,00€
Belvedere	100,00€

## NOS VINS

### VINS BLANCS 75cl

#### AOC, COTEAUX DU LANGUEDOC, PICPOUL DE PINET, CARTE D'OR, CAVE DE L'ORMARIE

HARMONIEUX, SEC ET AROMATIQUE, LE BLANC, LE PLUS CÉLÈBRE DU LANGUEDOC. COMPAGNON DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER.

20,00€

#### VIN DE PAYS D'OC, CHARDONNAY, SECRET LUNES

LA FRAICHEUR ET LE FRUIT DU CHARDONNAY S'HARMONISENT PARFAITEMENT. IDÉAL SUR LES POISSONS EN SAUCE ET LES APÉRITIFS BIEN SÛR .

23,00€

#### VIN DE PAYS D'OC, VIOGNIER, SECRET LUNES

ARÔME INTENSE ET COMPLEXE QUI EXPRIME FINESSE ET ÉLÉGANCE AVEC NOTAMMENT DES NOTES FLORALES ET DE FRUITS EXOTIQUES, GRAND CÉPAGE, VIN UNIQUE !

21,00€

#### L'INEDIT **Bio**

VIN MOELLEUX, COULEUR PALE, BEL EQUILIBRE ENTRE LE MOELLEUX ET LA FRAICHEUR.

22,00€

### VINS ROSES 75CL

#### DOMAINE DU PIVE GRIS DE GRANDE CAMARGUE **Bio**

TRÈS PÂLE, EXPRESSIF, ARÔME DE FRUITS, VIN GOURMAND ET D'ÉTÉ.

21,00€

#### DOMAINE DU PETIT CHAUMONT **Bio**

NEZ FLORAL, VIN FRUITÉ.

21,00€

#### ROSÉ PAMPLEMOUSSE

20,00€

#### AOP LANGUEDOC LA CLOTTE FONTANE

CUVÉE LOUISE 2017 : UN TRÈS JOLIE ROSE À LA ROBE CLAIRE, FRAIS, FRUITE ET LÉGER

23,00€

#### AOC COTES DE PROVENCE, CHÂTEAU GASSIER

CE VIN À LA ROBE PÂLE ÉVOQUE UN BOUQUET DE PRINTEMPS. SA BOUCHE ACIDULÉE, SOUPLE, LAISSE LES PAPILLES EN ÉMOI. PARFAIT POUR LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE.

25,00€

#### DOMAINE DU PIVE, VIE DE BOHEME **Bio**

TRÈS RAFFRAICHISSANT AUX NOTES DE FRUITS FRAIS.

29,00€

#### MAGNUM PIVE 150CL **Bio**

45,00€

### VINS ROUGES 75CL

#### AOP COSTIERES DE NIMES, DOMAINE DES CLÉMENTS

VIN SOUPLE, AMPLÉ, TANINS FONDUS ET SOYEUX, FINI SUR UNE LONGUE PERSISTANCE AROMATIQUE DE FRUITS ROUGES, PETITS FRUITS NOIRS, REGLISSE, ÉPICE.

26,00€

#### AOC COTEAUX DU LANGUEDOC, PIC SAINT LOUP

TOURTOUREL BELLE ROBE SOUTENUE, VIN TRÈS ÉLÉGANT, TANIN DISCRET.

24,00€

### PICHETS

VIN DE PAYS DE L'HERAULT :  
BLANC, ROUGE, ROSÉ

25cl | 6,00€ 50cl | 11,00€ 1Litre | 18,00€

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## NOS SALADES REPAS

### TOMATE MOZZARELLA DI BUFFALA

14,00€

TOUTES NOS SALADES SONT COMPOSÉES DE LA MÊME BASE : SALADE VERTE, TOMATES, CONCOMBRES, JEUNES ÉPIS DE MAÏS

### SALADE JAMBONNETTE

JAMBON CUIT, JAMBON CRU, EMMENTAL, ŒUF, MELON

13,50€

### SALADE CESAR

AIGUILLETES DE POULET, ŒUF, PARMESAN, CROUTONS

13,50€

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

CHÈVRE EN FEUILLE DE BRICK, AMANDES EFFILÉES, LARDONS, RAISINS SEC

13,50€

### SALADE CAMARGUAISE

TOASTS D'ANCHOÏADE, TOASTS DE TAPENADE VERTE ET NOIRE, BRICK DE BRANDADE

14,00€

### SALADE FROMAGÈRE

CABECOU, ROQUEFORT, MOZZARELLA, EMMENTAL

14,00€

### SALADE BAMBOO BEACH

CŒUR DE PALMIER, POUSSÉ DE SOJA, QUENELLE DE TARTARE DE SAUMON, CREVETTES, ANANAS, RAISINS SEC, AVOCAT

15,00€

### SALADE GRAULENNE

SAUMON FUMÉ, MOULES, LAMELLES DE CALAMARS, CREVETTES, QUENELLE DE TARTARE DE SAUMON

15,00€

## NOS ENTREES

### FRITURE DE JOLS

11,00€

### CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN

11,00€

### TELLINES EN PERSILLADE

12,00€

### BOUQUET DE CREVETTES, CRÈME LÉGÈRE À L'AÏOLI

12,00€

### HUITRES X 6

11,00€

### HUITRES X 12

18,00€

### DUO DE SAUMON FUMÉ ET SAUMON FRAIS

12,00€

### 6 HUITRES GRATINÉES EN AÏOLI SAFRANÉ

12,00€

### ANCHOÏADE

12,00€

### RONDELLES DE CALAMARS FRITS

11,00€

### MOULES PROVENÇALES

10,00€

### CHIFFONNADE DE JAMBON CRU AU MELON

10,00€

### COUTEAUX EN PERSILLADE

12,00€

### LA DOUZAINÉ D'ESCARGOTS DE MER EN AÏOLI (POINTUS/MUREX)

12,00€

### PANACHÉ DE LA MER (CREVETTES - HUITRES - ESCARGOTS - TELLINES)

16,50€

EN RAISON DES EXIGENCES DE FRAICHEUR CERTAINS PRODUITS  
PEUVENT MANQUER À LA CARTE

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## MENU ENFANT

(JUSQU'À 10 ANS)

STEAK HACHÉ FRITES OU JAMBON RIZ + UN SIROP  
+ UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

9,50€

## NOS POISSONS

CUISINÉS À LA PLANCHA

DORADE  
LOUP  
SEICHES  
CALAMARS  
GAMBAS  
THON

19,00€

19,00€

18,00€

18,00€

21,00€

19,00€

PARILLADA DE POISSONS :   UNE PERSONNE  
SELON ARRIVAGE            DEUX PERSONNES

32,00€

62,00€

## NOS VIANDES

CUISINÉS À LA PLANCHA

CÔTE DE BOEUF ENVIRON 300/350GR  
ENTRECÔTE DE BŒUF ET OS A MOELLE ENVIRON 300GR  
BROCHETTE D'AGNEAU ENVIRON 250GR  
GRILLADE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE ENVIRON 180GR  
MAGRET DE CANARD ENVIRON 300/350GR (SAUCE AU MIEL À PART)  
SUPREME DE POULET JAUNE FERMIER FRANCE ( SAUCE FORESTIERE) 220/240GR  
TARTARE DE BŒUF AUBRAC 200GR  
COUPÉ AU COUTEAU ACCOMPAGNÉ DE FRITES

24,00€

21,00€

18,00€

17,00€

22,00€

16,00€

20,00€

SUPPLÉMENT SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE

2,00€

EN RAISON DES EXIGENCES DE FRAICHEUR CERTAINS PRODUITS  
PEUVENT MANQUER À LA CARTE

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	7,00€
THÉ GOURMAND	7,50€
ASSIETTE DE FROMAGES	6,50€
FONDUE DE CHOCOLAT MAISON AUX FRUITS FRAIS DE SAISON	8,50€
BOUQUET DE FRUITS FRAIS DE SAISON ACCOMPAGNÉ D'UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX	8,50€
GASPACHO DE FRUITS FRAIS	7,50€
TULIPE DE CRÈME DE MARRON NAPPÉE DE CHANTILLY	7,50€
COUPE DE FRAISES SUCRE ET CHANTILLY	7,50€

## NOS CREPES

SUCRE	3,30€
CONFITURE FRAISE OU ABRICOT	3,50€
NUTELLA	3,80€
CHOCOLAT MAISON	3,80€
CRÈME DE MARRON	3,80€
BANANE NUTELLA	4,70€
CHOCOLAT COCO	4,70€
CHANTILLY	5,00€
GRAND MARNIER	5,00€
NOUNOURS CHOCOLAT GUIMAUVE	5,00€
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	2,00€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,00€
SUPPLÉMENT COCO	1,00€

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES

## GLACES & SORBETS

<b>2 BOULES</b>	4,40€
<b>3 BOULES</b>	6,50€
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY LES PARFUMS</b>	2,00€
CRÈMES GLACÉES : CAFÉ, CHOCOLAT, FRAISE, VANILLE, NOISETTE, RHUM-RAISIN, PISTACHE, GRAND MARNIER, MENTHE-CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ SORBETS : CITRON, ANANAS, BANANE, COCO, MANGUE, FRAMBOISE, PASSION, CASSIS	
<b>BANANA SPLIT</b>	9,50€
VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, BANANE FRUIT, CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
<b>SUNDAY FRAISE</b>	9,50€
GLACES FRAISES, FRAISE FRUITS, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY	
<b>ANANAS MELBA</b>	9,50€
SORBETS ANANAS, ANANAS FRUITS, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY	
<b>CHOCABANA</b>	9,50€
GLACE CHOCOLAT, BANANE, BANANE FRUIT, COULIS CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
<b>AFTER EIGHT</b>	7,50€
GLACES MENTHE-CHOCOLAT, SIROP DE MENTHE, CHANTILLY	
<b>DAME BLANCHE OU NOIRE</b>	7,50€
VANILLE OU CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
<b>MARRONAISE</b>	7,50€
GLACES VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY	
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	7,50€
GLACES VANILLE CAFE OU CHOCOLAT, CAFE FROID OU CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
<b>COLONEL</b>	8,50€
GLACE CITRON, VODKA	
<b>COUPE DES ÎLES</b>	9,50€
GLACE PASSION, ANANAS, MANGUE, BANANE FRUIT, COULIS FRUITS ROUGE, CHANTILLY	
<b>BOUNTY</b>	7,50€
GLACES COCO, COULIS CHOCOLAT MAISON, COCO RÂPÉE, CHANTILLY	
<b>CARAMEL</b>	7,50€
GLACES CARAMEL BEURRE SALÉ, MORCEAUX DE MERINGUE, COULIS CARAMEL, CHANTILLY	
<b>L'ENTRE-NOUS (POUR DEUX PERSONNES)</b>	17,50€
6 BOULES DE GLACE AU CHOIX, FRUITS FRAIS AUX CHOIX, CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	

CB À PARTIR DE 15€ - NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHÈQUES