

Les Champagnes

Cocktail Le Soleil Levant	25cl	13,00€
<i>Jus d'orange, cointreau, champagne</i>		
Duval Leroy Brut		
La Coupe	15cl	12,80€
Piscine	25cl	22,00€
Bouteille	37,5cl	42,00€
Bouteille	75cl	76,00€
Duval Leroy Rosé		
La Coupe	15cl	14,50€
Piscine	25cl	24,60€
Bouteille	75cl	86,00€

Les Apéritifs

Pastis, Ricard	2cl	3,50€
Kir Mûre, pêche ou cassis	15cl	3,40€
Kir Royal Mûre, pêche ou cassis	15cl	13,10€
Sangria maison	25cl	6,80€
Martini Rouge, rosé, blanc	4cl	3,50€
Campari	4cl	3,50€
Suze	4cl	3,50€
Américano	10cl	9,50€
Vodka, Gin, Malibu	4cl	6,80€
Rhum St-James	4cl	6,00€

Les Bières

Bière pression	25cl	3,50€	
Pinte pression	50cl	6,80€	
Pelforth brune	Bouteille	33cl	5,80€
Hoegaarden blanche	Bouteille	33cl	6,80€
Heineken	Bouteille Sans alcool	33cl	6,40€
Desperados	Bouteille	33cl	7,30€
Grimbergen Abbaye	Bouteille	33cl	6,90€
Leffe	Bouteille	33cl	7,00€
Supplément sirop		0,50€	

Pour Accompagner vos Apéritifs

Ardoise L & L	5,50€
Planche de charcuterie	16,00€
Planche mixte : charcuterie et fromages	16,00€

Douceurs Du Sud

Rosé Pamplemousse	20cl	3,80€
Muscat de la Cave de Gruissan	4cl	3,80€
Muscat de Saint Jean de Minervois	4cl	6,00€
Porto Rouge ou blanc	4cl	3,50€
Banyuls	4cl	3,50€
Carthagène	8cl	5,00€
Fleur de Vigne - Moelleux	20cl	4,80€

Les Eaux Minérales

Perrier	33cl	3,50€
San Pellegrino	100cl	4,90€
San Pellegrino	50cl	3,80€
Vittel	25cl	3,20€
Vittel	50cl	3,90€
Vittel	100cl	4,50€

Les Vins

Les verres de vins (20cl)		
Rouges		
Château La voulte - Gasparets AOP Corbières	6,30€	
Château Complazens La Garrigue AOP La Clape	6,50€	
Domaine de Sibille	7,80€	
<i>Marselan Agriculture biologique Vin de Pays d'Oc</i>		
Rosés		
Domaine de l'Hospitalet	5,50€	
<i>Gris Blanc, Gérard Bertrand Vin de Pays d'Oc</i>		
Château Complazens AOP La Clape	5,50€	
Domaine de Sibille	7,80€	
<i>Terre de Grès Agriculture biologique AOP Minervois</i>		
Blancs		
Muscat sec Terre Blanches IGP	6,00€	
Domaine Sibille	7,00€	
<i>Chardonnay Agriculture Biologique Vin de Pays d'Oc</i>		
Domaine Sibille	7,80€	
<i>Viognier Agriculture Biologique Vin de Pays d'Oc</i>		
Domaine Lallaurie	5,10€	
<i>Sauvignon IGP Coteaux du languedoc</i>		
Les Vins Rouges		
	50cl	75cl
La Cave de Gruissan, Réserve	15,00€	19,00€
<i>AOP Corbières</i>		
Château La Voulte - Gasparets	28,00€	
<i>AOP Corbières</i>		
Château Portal	25,00€	
<i>AOP Corbières</i>		
Château Complazens - La Garrigue	30,50€	
<i>AOP La Clape</i>		
Domaine de Sibille - Marselan	33,00€	
<i>Vin de Pays d'Oc - Agriculture biologique</i>		
Domaine Lallaurie - Alliance	19,00€	
<i>IGP Coteaux de Narbonne</i>		

Les Entrées Froides

Terrine de foie gras mi-cuit maison	
marmelade de figues et toasts briochés	16,00€
Ceviche de crevettes à la mangue et à l'avocat	14,00€
Tataki de thon cru au wakamé, champignons noirs sauce soja aux sésames	18,00€
Saumon mariné, crème à la ciboulette	13,00€
Melon au jambon de Parme (en saison)	12,00€
Pressé de caillé sur caviar d'aubergines et magret fumé	12,60€

Composez votre Plateau de Fruits de Mer

SUR PLACE OU À EMPORTER

Huîtres	Bulots	Crevettes
Par 6 : 12€	Par 6 : 8€	Par 6 : 8€
Par 9 : 16€	Par 9 : 11€	Par 8 : 9,50€
Par 12 : 22€	Par 12 : 14€	Par 12 : 12€
Langoustines	Moules Cuites	Tourteau
Par 4 : 13€	Par 6 : 3€	La pièce : 14€
Par 6 : 19€	Par 9 : 5€	
Par 8 : 26€	Par 12 : 12€	
Homard et langouste, sur commande 48h à l'avance		

Les Entrées Chaudes

Soupe de poissons, croûtons, rouille et fromage râpé	13,00€
6 Gambas flambées au pastis, aux agrumes et salade verte	15,50€
Mille feuilles de foie gras poêlé et pain d'épice sauce à la figue	18,00€

les Salades

Salade César	12,00€
<i>Salade verte, tomates, œuf poché, lard séché, parmesan, poulet, croûtons, sauce César</i>	
Mozzarella burrata sur son lit de tomates al'pesto	13,00€
Salade Niçoise	14,50€
<i>Salade verte, tomates, pommes de terre grenaille, tranche de thon presque cru, anchois, olives noires</i>	
Salade Gersoise du terroir et tout canard	15,00€
<i>Salade verte, tomates, noix, magret de canard fumé, haricots verts, toast de foie gras</i>	
Salade de chèvre chaud rôti au lard	12,00€
Salade Norvégienne	14,00€
<i>Salade verte, tomates, chair de crabe, crevettes, saumon fumé, olives noires</i>	
Salade verte et tomates	6,50€

Les Vins Au Pichet IGP	Rouge, Rosé, Blanc	
	100cl	75cl
	8,50€	7,50€
	50cl	25cl
	6,50€	4,50€

Les Vins Rosés	50cl	75cl
La Cave de Gruissan, Réserve	15,00€	19,00€
<i>AOP Corbières</i>		
Domaine de Sibille - Terre de Grès	27,00€	
<i>AOP Minervois - Agriculture biologique</i>		
Domaine de l'Hospitalet - Gris Blanc	25,00€	
<i>Gérard Bertrand, Vins de Pays d'Oc</i>		
Château Complazens	25,50€	
<i>AOP La Clape</i>		
Domaine Lallaurie - Alliance	19,00€	
<i>Coteaux de Narbonne</i>		

Les Viandes

Belle entrecôte grillée (Env. 300g)	19,00€
<i>Servie avec frites maison et salade verte</i>	
Hamburger maison	13,50€
<i>Servi avec frites maison et salade verte</i>	
Brochettes de magret de canard entier	18,00€
Tartare de bœuf	17,00€
<i>Servi avec frites maison et salade verte</i>	
Belle entrecôte grillée (Env. 300g)	23,00€
<i>Façon rossini sauce aux cèpes</i>	
Brochettes de magret de canard et foie gras poêlé sauce à la figue	25,00€

Les Poissons

Poêlée de la mer grillée à la plancha et persillée	32,00€
<i>Loup entier (Env. 400/600gr), poisson du jour, seiches, gambas, moules</i>	
Seiches persillées grillées à la plancha	16,50€
Dos de cabillaud en piperade de poivrons rouges, crème de lard	17,00€
Tagliatelles fraîches aux fruits de mer	18,00€
Poisson du jour grillé	19,00€
Loup entier grillé à la plancha (Env. 400/600gr)	21,00€

Les Moules à la Marinière 12€

Moules à la Marinière au vin blanc
<i>Servies avec frites maison</i>
Sauce au choix 3€
<i>Sauce aux cèpes, crème fraîche, 3 fromages, sauce muscat et oignons confits (sucré)</i>

À la Marinière + Boisson 14€

Moules à la Marinière au vin blanc
<i>Servies avec frites maison</i>
Une boisson au choix
<i>Pression, verre de vin, verre de Pepsi, verre de jus d'orange ou sirop à l'eau</i>

Menu Enfant à 10,00€

(Jusqu'à 10 ans)

Une boisson au choix
<i>Verre de Pepsi, de jus d'orange ou sirop à l'eau</i>
Hamburger Maison ou Poisson pané ou Nuggets
<i>Servis avec des frites maison</i>
Sundae, coulis de chocolat ou Pom'Potes

Les Vins Blancs	50cl	75cl
La Cave de Gruissan, Réserve	15,00€	19,00€
<i>AOP Corbières</i>		
Domaine de Sibille - Chardonnay	24,50€	
<i>Vin de Pays d'Oc - Agriculture biologique</i>		
Domaine de Sibille - Viognier	27,00€	
<i>Vin de Pays d'Oc - Agriculture biologique</i>		
Domaine Lallaurie - Alliance	19,00€	
<i>Coteaux de Narbonne</i>		
Fleur de Vigne - Moelleux	22,00€	
<i>Vin de Pays d'Oc - Agriculture biologique</i>		
Picpoul de Pinet AOP	21,00€	
Muscat de La Cave de Gruissan	23,00€	
Pardeillan	27,00€	
<i>AOP Muscat de St-Jean de Minervois</i>		
Muscat Sec Terres Blanches IGP	23,50€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu à 26€

Soupe de poissons: croûtons, rouille et fromage râpé
<i>ou</i>
Pressé de caillé, sur caviar d'aubergines au magret fumé
<i>ou</i>
Saumon mariné, crème à la ciboulette
<i>ou</i>
Salade de chèvre chaud rôti au lard
Moules à la marinière au vin blanc (supp sauce + 3€) servies avec frites maison
<i>ou</i>
Dos de cabillaud en piperade de poivrons rouges, crème de lard
<i>ou</i>
Brochettes de demi magret de canard (supp sauce + 3€)
<i>ou</i>
Pièce de viande grillée du moment
Servie avec des frites maison et salade verte (supp sauce + 3€)
Servi tiède, notre moelleux au chocolat maison et sa boule de glace vanille
<i>ou</i>
Faisselle de combebelle, une ferme d'ici servie avec du miel ou un coulis de fruits rouges
<i>ou</i>
Crumble maison à l'abricot ou Glace 2 boules

Menu à 31€

Terrine de foie gras mi-cuit maison, marmelade de figues et toasts briochés
<i>ou</i>
Panaché de fruits de mer 4 huîtres, 4 crevettes, 4 bulots
<i>ou</i>
Mozzarella burrata sur son lit de tomates al'pesto
<i>ou</i>
Ceviche de crevettes à la mangue et à l'avocats
<i>ou</i>
Tataki de thon cru au wakamé, champignons noirs sauce soja aux sésames
Seiches persillées grillées à la plancha
<i>ou</i>
Poisson du jour grillé
<i>ou</i>
Belle entrecôte grillée (env.300g) (Supp. sauce + 3€)
Servie avec des frites maison et salade verte
<i>ou</i>
Hamburger maison
Servi avec des frites maison et salade verte
Servi tiède notre moelleux au chocolat maison et sa boule de glace vanille
<i>ou</i>
Carpaccio d'ananas ou Crème brûlée ou Glace 2 boules ou Verrine de citron meringué

Menu à 43€ "J'ai tout compris"

Apéritif au choix
<i>Ricard, muscat, martini, sangria, bière ou kir vin blanc</i>
Panaché de fruits de mer 3 huîtres, 3 crevettes, 3 bulots
<i>ou</i>
Tataki de thon cru au wakamé, champignons noirssauce soja aux sésames
<i>ou</i>
Terrine de Foie gras mi-cuit maison, marmelade de figues et toasts briochés
Ceviche de crevettes à la mangue et à l'avocats
<i>ou</i>
Pressé de caillé sur caviar d'aubergines et magret fumé
Loup entier grillé à la plancha (Env. 400/600gr)
<i>ou</i>
Poisson du jour
<i>ou</i>
Brochette de demi magret de canard et foie gras poêlé sauce à la figue
<i>ou</i>
Belle entrecôte grillée (Env. 300g) façon rossini sauce aux cèpes, Servie avec frites maison
Assiette de fromages
Dessert au choix
37,5 cl de vin IGP et café compris