



Menu « Je Choisis »

24.90€
Entrée + plat
ou
Plat + dessert

Menu « Trilogie »

31.90€
Entrée
+Plat
+Dessert

Menu « Tout INCLUS »

38.50€
Kir Pétillant ou Sans alcool
Entrée+Plat+dessert
37.5cl Vin + café/Thé


Menu « Bambino »

9.80€
Jus de fruits/soda
Steack haché ou poisson
Dessert

Nos équipes de Cuisine travaillent en lien étroit avec les producteurs locaux et fournisseurs de proximité pour vous proposer une Cuisine Bistrot de Saison avec la Passion du Métier

Les Entrées du Moment 7.90€

- ❖ Gaspacho de tomates aux légumes croquants Scamorza fumée
- ❖ Assiette de 4 Huitres n°3 Fine de Claire de Nos Côtes
- ❖ La Terrine du « Beurre zinc » Cuite dans nos fours
- ❖ Tartare de Thon Mariné aux Saveurs Thai
- ❖ La Salade Gourmande à l'Italienne : Duo de Mozzarella, Légumes Confits, Syphon de Piquillos, Jambon de Pays, Gressin

	Les 6 Huitres.....10.90€
	Les 9 Huitres.....15.90€
	Les 12 Huitres.....21.00€

Nos Plats du Moment 17.90€

- ❖ Nage de cabillaud, bouillon thai au curry rouge, navets, carottes jaunes, courgettes et pommes de terre
- ❖ Grand Tartare de Thon Mariné aux Saveurs Thai
- ❖ La Belle Salade Gourmande à l'Italienne : Duo de Mozzarella, Légumes Confits, Syphon de Piquillos, Jambon de Pays, Gressin
- ❖ Poitrine de cochon cuite basse température, carottes à l'orange au thym
- ❖ Le Burger « Chèvre Abricot » : Buns ,haché de Bœuf,crottin de Chèvre,chutney d Abricot au romarin, lard grillé
- ❖ Le Steak Tartare de Bœuf à la française, pommes frites
- ❖ Le Pavé de Bœuf « Charolais de Vendée », légumes de Saison, pommes frites
- ❖ Bavette « Angus » grillée.... A La Plancha.... 200gr sauce au choix (supplement +5€)

Nos Desserts du Moment 7.90€

- ❖ Profiteroles Gourmandes, Chocolat, Caramel, Tonka
- ❖ Brioche Façon Pain Perdu Pommes Abricots Caramélisés
- ❖ Nage de Fruits rouges à l'hibiscus, sorbet framboise
- ❖ Café ou Thé Gourmand accompagné de nos mignardises
- ❖ La Planche de Fromages changeante au gré des saisons
- ❖ La Coupe « Fraicheur des îles » : Sorbet Mangue, Sorbet Passion, Sorbet Citron Vert, Salade de Fruits, chantilly
- ❖ La Coupe « Mojito-Fraise » : Sorbet fraise, Sorbet mojito, cocktail mojito-fraise

LA PLANCHE « Charcuterie/Fromagère » : Terrine du Beurre Zinc, Saucisson, Chorizo, .. Fromages ..

LA PLANCHE « Océane » : Rillettes de sardines au whisky, accras de Poissons, gravlax de Thon, sauce chien

LA PLANCHE : 12€

LA Grande PLANCHE « Beurre-Zinc »: 24€

Nos Cocktails



Apérol Spritz	7.90€
Caïpirina	6.90€
Ti'Punch	6.00€
Gin Tonic	9.00€
Tequila Sunrise	9.00€
Americano	6.60€
Cumcumber	10€



Notre Declinaison De Mojitos

8.50€

Le MOJITO
Le MOJITO FRAMBOISE
LE MOJITO YUZU
LE MOJITO FRAISE
LE MOJITO MANGUE
LE VIRGIN MOJITO

Du Lundi au Vendredi
A l'Ardoise

FORMULE MIDI

Entrée+Plat ou
Plat+Dessert

16.90€

Entrée+Plat+Dessert
22.30€

BRASSERIE
Cuisine Bistrot

NOS VIANDES D'EXCEPTION

La Belle..... BAVETTE GRILLEE « Angus » 22.90 €



200gr environ selon découpe.....tendre et savoureuse.....

« Extra » : COTE DE BŒUF GRILLEE « CHAROLAISE » ... France 69€



Entre 1.1kg et 1.2 kg pour 2 Personnes

*Ces belles Viandes sont Servies avec « Salade verte » « Pommes de terre grenailles » et « légumes de saison »

Sauce au choix : Sauce Roquefort, Sauce échalotes , Sauce Beurrezinc

NOS VINS COUP DE CŒUR DU MOMENT

IGP ST GUILHEM LE DESERT MAS COMBARELA
« LE CLOS SECRET »
2020



Au milieu des vignes se cache un secret entouré
De romarin, de thym et de fleurs nommées immortelles

Le verre : 6.90€

Le pot de 50cl : 23.00€

La bouteille : 34.50€

IGP LANGUEDOC MAS COMBARELA
« DES SI ET DES MI »
2021



Bouche citronnée à la consistance maîtrisée
se terminant sur des notes salines et de gingembre
poivrée

Le verre : 6.90€

Le pot de 50cl : 23.00€

La bouteille : 34.50€