

Plat Côté Terre

Grillé au Feu de Bois

Entrecôte de Bœuf - 350 gr- 35 €

Magret de Canard entier - 29 €

Côte de Bœuf «Origine France» (à partager)

Prix au Kilo Voir Ardoise

Pluma de Cochon Ibérique - 20 €

Tomawok de Porc - 24 €

La planche du Viandard - 75 €

Environ 1 kg (pour 2 Personnes)

Viandes Grillées au feu de bois Entrecôte- Saucisse-
Magret et une viande du Moment.

Les Sauces Maison (+2 €)

Sauce Roquefort- Jus de viande- Sauce Poivre

Cochon de lait Rôti - 38 €
750 gr environ



Côté Burger

Burger de Ma Ferme - 22 €

Steak haché Black Angus - Tomate - Oignon - sauce Foie Gras

Burger de la Mer - 24 €

Cabillaud - aioli - Tomate - Oignon - Salade

Prix net - Service compris

Côté Mer

Grillé au Feu de Bois

Gambas Grillés (8) - 28 €

Queu de Lotte et ses Gambas - 35 €

Poissons selon la Marée - prix à l'Ardoise

Parillada De Poissons - 75 €

A Partager - 2 pers

Thon - Gambas - Huîtres Gratinées - Encornet - Lotte -
Poisson entier selon arrivage

Cuisiné

Filet de cabillaud gratinée à l'aïoli sur un lit de tomate - 26 €

Sur Commande (min 48 h avant)

Poisson au sel ou au four, Bouillabaise au feu de bois,...

Accompagnements : Pomme au Four crème herbe -
Gratin - Poêlée de légumes - Haricots Cuisinées

Plats Végétariens :

Riz Onctueux aux Asperges Parmesan et Pesto
Crumble de légumes du Soleil - 20 €

Salade de Tomates aux Trois couleurs
Nectarines et Burrata Crémeuse - 19 €

Salade de Mangue, Tomate, oignons et Parmesan - 19 €

Menu Pitchoun 14 € (- 12 Ans)

1 Boisson (Sirop ou Soda)

Saucisse Grillée ou Burger ou Poisson Pané

Pomme au Four crème herbe ou légumes du moment

Croustillant au chocolat ou 2 boules de glace au choix

Prix net - Service compris

DESSERTS MAISON

- Salade de Mangue et fraise - 10 €
Vacherin aux fruits de saison - 10 €
Croustillant Chocolat Amande Noisette Glace Vanille - 10 €
Gratin de Fraises sur Frangipane
Glace Vanille - 10 €
Tarte aux Fruits de Saison - 10 €
Tiramisu au Spéculos et caramel au beurre salé - 10 €
Carpaccio d'Ananas sirop cannelle - 10 €
Baba au Rhum Crème fouettée Vanille 10 €
Café, Décaféiné ou Thé Gourmand - 10 €
Champagne Gourmand - 15 €
Planche de Fromages - 10 €
Sélection de «La Fromagerie» à Béziers.

Glaces Artisanales

- 1 Boule...4 €- 2 Boules...7 €- 3 Boules...9 €
Chantilly en supplément...1 €

CRÈMES GLACÉES :

- Vanille- Chocolat- Café- Barba à Papa- Menthe Chocolat
Caramel beurre salé - Rhum Raisin

SORBETS

- Fruits rouges - Citron jaune - « Mangue, Passion, Banane »
- Pêche de Vigne - Poire - Fraise

Coupes Alcoolisées (sup. Menus 2,00 €)

- COLONEL** (glace citron + Vodka) - 12 €
WILLIAM (glace Poire + Alcool de Poire) - 12 €
VITIS (glace Pêche + Calvados) - 12 €
After Eight (glace menthe chocolat + chocolat + get 27) - 12 €

Coupes Non Alcoolisées (sup. Menus 2 €)

- Café, Caramel ou Chocolat Liégeois - 12 €
Dame Blanche - 12 €
Coupole - 12 €
Sorbet "Mangue, passion, Banane", fruits rouge, citron,
fruits de saison, Coulis fruit rouge, chantilly

Prix net - Service compris



MENU FERMIER 39 €

Carpaccio de Boeuf sorbet Tomato Basilic - 17 € *

Tartare de Thon à la Mangue - 17 € *

**Le Traditionnel Foie Gras de Canard Mi-cuit aux
figues - (Sup 6 €) - 28 €***

Salade César - 18 €

Poulet Pané - oeuf - croutons aillés - parmesan

Rosace de Tomates Multicolores - Burrata - 19 € *

Gaspacho de Melon Gressin de Serrano - 15 €

Risottos de Gambas - 23 €*

Crème crustacés, copeaux de Parmesan et vin Blanc

Encornets Farçis - Sauce Américaine - 24 € *

Puma de Cochon Ibérique Grillé - 20 € *

Tournedos de Magret de Canard - 25 € *

Emulsion de Foie Gras

Cotelettes d'Agneau au Feu de Bois - (Sup 3 €)- 28 €*

Tarte aux Fruits de Saison

Croustillant Chocolat Amande Noisette

Baba au Rhum crème foutée Vanille

Tiramisu au Spéculos et caramel au beurre salé

Assiette de Manchego

Coupe Glacée 2 Boules

(* prix des plats à la carte)

Prix net - Service compris