

SUMMER MENU 2025

Main course only : 24€ Starter/Main or Main Dessert : 31€ 3-course menu : 38€

Our chef and his team offer you an à la carte menu
crafted with fresh, seasonal, and local ingredients.

Starter...

Grilled eggplant, stracciatella, confit tomatoes, nectarines, Serrano ham & pesto

Or

Monkfish fritters with Espelette pepper, sweet and sour sauce

Or

Mosaic of seared beef tartare

Wrapped in nori leaf, citrus soy sauce

Or

Octopus salad with pickled spring onions

Rosemary-infused oil & squid ink aioli

To continue...

Roasted red gurnard fillet

Fennel mousseline, French-style peas & rich jus

Or

Linguine with clams and Colonnata bacon, Smoked over vine shoots

Or

Thai-style pork surprise

Coconut milk, ginger & lemongrass sauce, served with coriander basmati rice

Or



Cold stuffed tomatoes with seasonal vegetables and basil

Served with pan con tomate

To finish...

Warm dark chocolate cake with white chocolate sauce

Or

Millefeuille

Revisited with red fruits

Or

Peach salad in syrup, with mint & lime

Or

A selection of regional cheeses

KIDS' MENU 13€ :

Pork surprise or roasted red gurnard fillet

Served with rice, pasta, or seasonal vegetables.

Scoop of ice cream, flavor of choice, Chocolate fondant cake.

Les Softs

Les jus bio Les Vergers de Thau (25cl)	4.50€
Abricot, tomate, pomme, poire, raisin	
Sirops	2.50€
Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat	
Limonade Aubert nature, mandarine (25cl).	5.00€
Schweppes tonic (25 cl)	4.00€
Coca-cola, coca-cola zéro (33cl)	4.00€
Ice tea (25cl)	4.00€
Purezza eau plate ou gazeuse (37,5cl)	3.00€
Purezza eau plate ou gazeuse (75cl)	4.50€

Les Apéritifs (4 cl)

Suze	6.00€
Picon	6.00€
Campari	6.00€
Pastis	6.00€
Ricard	6.00€
Martini (blanc, rouge).....	7.00€
Noilly Prat	6.50€
Porto	7.00€

Les Whiskies (4 cl)

Jack Daniel's	9.00€
J&B	9.00€
Glenfiddich 12 ans	14.00€
Black Mountain N°2	14.00€
Aberlour	14.00€

Les Rhums (4 cl)

Rhum Havana club 7 ans	11.00€
Rhum Diplomatico	13.00€
Rhum Don Papa	13.00€
Rhum La Hechicera « Solera 21 ».....	10.00€

Les Vodkas (4 cl)

Poliakov	10.00€
Grey Goose	13.00€

Les Gins (4 cl)

Gordon's	9.50€
Hendricks	10.00€
Bombay Sapphire	11.00€

Les Cocktails

<i>Spritz Parisien</i>	12.00€
St Germain, Limoux, eau pétillante	
<i>Spritz Italien</i>	12.00€
Apérol, Limoux, eau pétillante	
<i>Marseillanais</i>	12.00€
Noilly Prat rouge, Dry et ambré, grenadine	
<i>Méditerranéo</i>	12.00€
Gin, Curaçao, citron vert, eau pétillante	
<i>Coucher de Soleil</i>	12.00€
Tequila, jus d'orange, sirop de fraise	
<i>Cocktail de saison sans alcool</i> ..	10.00€
<i>Cocktail G SPA (sans alcool)</i>	10.00€
Sirop de vin maison, cranberry, hibiscus	

Les Bières

<i>Blondes</i>	
Gorge fraîche Artisanal <i>Bio</i>	8.00€
1664	6.00€
Leffe	6.00€
Desperados	6.00€
Boogie-Woogie I.P.A. Artisanal <i>Bio</i>	8.00€
Garrigae	8.00€
<i>Blanche</i> - Gorge fraîche Artisanal <i>Bio</i>	8.00€
<i>Ambrée</i> - Foxtrot Artisanal <i>Bio</i>	8.00€
<i>Brune</i> - Balboa Artisanal <i>Bio</i>	8.00€
<i>Sans alcool</i> Goxoa	8.50€

Les Liqueurs (4 cl)

Pulpeuse, mentheuse	7.00€
Kahlua	
(café)	7.00€
Bailey's	8.00€
Get 27, Get 31	8.00€
Cointreau	8.00€
Grand Marnier	8.00€
Saint Germain (fleur de sureau)	8.00€
Manzana	8.00€

Les Digestifs (4 cl)

Armagnac	10.00€
Cognac Prestignac	10.00€
Cognac ABK6 VSO	12.00€
Calvados Busnel VSOP	10.00€
Eau de vie de poire William	10.00€
Tequila.....	10.00€