

Nos Formules

****Formule "Vent du Sud" : 51,00 € (service et taxes inclus) par personne****

Choix entre Entrée Ou Dessert, accompagné d'un Plat

****Formule "Grand Vent" : 56,00 € (service et taxes inclus) par personne****

Entrée - Plat - Dessert

****Menu Enfant (moins de 10 ans) : 15,00 €****

- Plat principal au choix : Hamburger maison Boeuf Fromage **ou Filet de Poisson du jour**ou** Cordon Bleu, accompagné de Légumes du Jour.**

- Dessert au choix : Fondant au Chocolat **ou 2 Boules de Glace au choix.**

- Une Boisson au choix incluse.

Les végétariens sont les bienvenus ! Bernard se fera un plaisir de préparer des plats pour vous. Il vous suffit d'en parler !

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies.

Les Entrées

Les Cèpes :

***Le Butternut Rôti aux Cèpes Marinés Et aux Agrumes Vinaigrette D'orange**

***Les Ravioles de saint Jacques et Merou sur Lit de Poireaux Sauce aux Cèpes**

***La Cassolette de Cèpes et Girolles En Croûte de Feuilleté**

Le Foie Gras :

En Terrine au Poivre de Yuzu , Chutney d'échalotes Figues, Sphère d'abricot

Les Saint-Jacques :

En Carpaccio, servies sur un lit d'Aubergine avec une Glace de Poivron au Piment d'Espelette et des Perles de Citron.

L'Oeuf et la Truffe :

Oeuf Parfait sur Crème de Girolles, Émincé de Truffes Fraîches D'Été

Le Tacos :

Tacos de Homard et Fruits de Mer, Salade d'Avocats aux Agrumes, Sauce Salsa

La Pêche

*Tous nos Poissons sont frais et achetés chaque matin,
provenant soit des Pêcheurs locaux, soit des Mareyeurs. Origine Méditerranée*

La Parillada à la Plancha :

5 différents Filets de Poisson Grillés selon l'Arrivage du Jour, servis avec de l'aioli.

Le Turbot :

Filet de Turbot Grillé Sauce Gremolata

Le Cannelloni :

En Gratin aux Homard et Saint-Jacques Sauce Homardine

La Lotte :

La Queue Panée à la noix de Coco sauce Exotique

De chez le Boucher

Le Cochon : *Élevé et abattu en France et Espagne*

*Le Cochon de Lait Cuit en basse Température puis Pressé et Snacké à la Plancha
et la Côte de Cochon du Sud Ouest Grillée*

Réduction du Jus de Cuisson .

Le Canard : *abattu et Élevé en France*

*La Macaronade de Mamie Henriette, Sauce aux Morilles aux Truffes d'Été
Confit de Canard et Magret Rôti.*

Garnitures Légumes Frais du Marché Selon la Saison et mon Humeur

La Note Sucrée

Le Chocolat :

Les Profiteroles Glace Vanille Bourbon au Chocolat Chaud Maison

Les Fondant au Chocolat l'Original, Sorbet Passion

Le Fondant Coeur Coulant aux Framboises sorbet Framboise

La Pâtisserie :

Les deux Cerises en Forêt :

Biscuit Chocolat, Mousse au kirsch, Cerises Confites, Amarena, Sauce cerises Violette.

Le jardin Écossais :

Mousse Café et Whisky, Babas, Chocolat et Craquant Praliné

La Variation de Caramel :

Panacotta Caramel, Glace Caramel Beurre Salé, Mousse Caramel, Macaron Glacé Vanille, Sauce Caramel, Noisettes Grillé.

La Soupe de Fraises Sorbet Verveine

Le Citron :

Mousse Citron, Compotée de Fraises à la Menthe Sur lit de Dacquoise

Les Glaces de Chez Antolin :

Le Sorbet Citron Arrosé de Vodka

L'assiette de Sorbet Et Glace, Coulis de Fruits de Saison

3 Parfums au Choix

Vanille, Café, Chocolat Craquant, Caramel Fleur de Sel, Fraise Sengana, Citron, Passion, Noix de Coco, Mangue, Fleur d'Oranger, cerise

A votre service : Sauces, Chantilly, Chocolat Chaud sans Supplément

A L'Apéritif

<i>Sangria Maison 12 cl</i>	5,00 €
<i>l'Occitan</i>	6,00 €
<i>Blanquette Mandarine ou Citron ou Menthe</i>	

Voir notre Carte de Cocktails avec Alcool 9,00 € Sans Alcool 7,00 €

<i>Les anisés 2 cl Ricard, Pastis</i>	3,50 €
<i>Kir violette, framboise, cassis ou mûre 12 cl</i>	6,00 €
<i>Martini Blanc ou rouge, Suze 8 cl</i>	6,00 €
<i>Whisky, Vodka, Gin Gordon 4 cl</i>	8,00 €
<i>Kir Champagne 12 cl</i>	12,00 €
<i>La Flûte de Champagne Nicolas Feuillatte 12 cl</i>	12,00 €

Les Vins d'Apéritifs et de Desserts 8 cl

<i>Sauterne Récolte d'Or AOC</i>	7,00 €
<i>Coeur de Muscat Saint-Jean Minervois AOP</i>	7,00 €
<i>Maury Vintage Mas Amiel Rouge ou Blanc Bio AOC</i>	8,00 €
<i>Banyuls Grand cru l'Étoile AOC</i>	8,00 €

Les Boissons

<i>Sodas Canette 33 cl</i>		4,00 €
<i>Coca Cola, Ice-Tea pêche, Limonade, Oasis,</i>		
<i>Perrier, Orangina, Schweppes.</i>		
<i>Jus de Fruits 25 cl</i>		4,00 €
<i>Orange, Fraise, Pomme, Ananas, Poire, Abricot.</i>		
<i>Bière Artisanale Brescou Blonde ou Blanche</i>		6,00 €
<i>Bière Heineken ou 1664</i>		4,50 €
<i>Panaché</i>		4,50 €
<i>Les Eaux</i>		
<i>San pellegrino</i>	<i>le litre 4,00 €</i>	<i>50 cl 3,00 €</i>
<i>Evian ou Vittel</i>	<i>le litre 4,00 €</i>	
<i>Eau Château Gruissan Fraîche Gratuite</i>		
<i>Sirop à L'eau</i>	<i>2,00 €</i>	
<i>Le Café</i>	<i>2,50 €</i>	<i>Infusion et Thé 3,00 €</i>

Notre Sélection de Vins

Les Blancs

	75 cl	Verre 14 cl
Pourquoi Pas Dom. Massiac IGP OC Blanc	25,00 €	6,00 €
Intense et vif aux arômes de pamplemousse, fruits exotiques, fleurs blanches et abricot.		
Piquepoul les Salines VDF Picpoul Meze	25,00 €	6,00 €
L'équilibre domine sur la vivacité et dévoile de délicates notes citronnées et une légère amertume typique du cépage.		
Chardonnay Hte vallée de l'Aude Sans Sulfites Sieur d'Arques IGP Limoux	25,00 €	6,00 €
La bouche est ample et onctueuse avec une légère sucrosité. Beaucoup de fraîcheur en finale, rappelant les notes d'agrumes.		
West Side Rolle (Vermentino) Bonfils IGP Capestang	26,00 €	7,00 €
Belle robe jaune paille aux reflets verts. Un vin à la personnalité affirmée, frais, délicat, aux notes croquantes d'agrumes, complétement de notes subtiles d'amande, de pomme et de pêche de vigne.		
Viognier Combe des Ducs IGP la Clape	27,00 €	7,00 €
Riche et parfumé aux arômes de pêche de vigne et d'acacia tilleul, abricot		
Oppidum Dom. la Négly Chardonnay IGP la Clape	28,00 €	-----
Joli gras bien soutenu par une salinité épatante !! Chair juteuse et complexe au fruité maîtrisé, nuances de poires mûres façon Marsanne		
Rocaille Blanc Château Capitoul AOP la Clape	37,00 €	-----
Bourboulenc, Marsanne, Grenache, Roussane, Viognier Assemblage de 5 cépages à dominante Bourboulenc, aux notes iodés, d'acacia, arômes de noix, fraîcheur et longueur en bouche.		
Les Rosés	75 cl	Verre 14 cl
Cinsault Domaine l'Île St Martin Gruissan. VDP	25,00 €	6,00 €
Arômes de noisettes, amandes. Fruité, groseille, grenade, framboise, nectarine, Floral.		
Le Mas de la Tour Bonfils IGP la Clape	25,00 €	6,00 €
Rose pâle aux reflets brillants. Il exhale des notes intenses et gourmandes de petits fruits rouges. Très agréable fraîcheur avec une matière souple et délicieusement fruitée.		
Château du donjon Minervois	25,00 €	6,00 €
Belle robe rose aux reflets grenat, brillante et cristalline. Nez fin et délicat rappelant les fruits rouges La bouche aromatique, ample, s'épanouit avec finesse.		
Les Pierres Blanches Combes des Ducs AOP	26,00 €	7,00 €
Mourvedre, Grenache noir, Syrah. Bouche ronde et élégante, Parfum de Fruits rouges, belle fraîcheur finale opulente		
Le Flamant Château Moyau AOP la Clape	29,00 €	-----
Intense frais et fruité, arômes délicat de pétales de rose, framboise pamplemousse		
Bio Aurore Minervoise dom. Montahuc AOP Minervois	32,00 €	-----
Syrah, Grenache, Vin de caractère rose pâle note fruit rouge agrumes Minéral		

Les Rouges

	75 cl	Verre 14 cl
Picpoul noir Domaine Ile St Martin Gruissan	25.00 €	6,00 €
légers et fruités, fins et délicats, corsés et capiteux. Arômes de cerise, de framboise et de mûre . Bien structuré et tannique, il est doux, avec des arômes de cuir, de tabac et de prunes.		
La Galinière Carignan Château du Donjon IGP Le p'tit Coup	25.00 €	6,00 €
Dévoile des arômes fins à dominante épicée, équilibré et rond, confère à ce vin une agréable élégance.		
Cuvée Clos St Estève Domaine Combe des Ducs AOP	26,00 €	-----
Syrah, Grenache, Mourvèdre. Puissant et généreux, complexe fruits rouge sur mûris, notes épicées et de cacao de torréfaction.		
Rouge Canon Château Camplazens IGP	26,00 €	-----
100 % Grenache. Puissant et généreux, complexe fruits rouge sur mûris,		
Bio Le Sibilou Merlot Domaine Sibille VFR	26.00 €	7,00 €
Vin léger gourmand sur Fruits, Tanin agréable.		
Cinsault Rouge Sans Sulfite terrasse du Larzac St Guilhem le désert IGP	28,00 €	7,00 €
Belle couleur rouge violacé, typique du cépage Cinsault. Nez à dominante de fruits rouges avec un soupçon d'épices. La bouche est légère, de la fraîcheur jusqu'en finale. Le fruit est omniprésent et fait de ce vin monocépage une découverte pleine de gourmandise.		
Coteaux de Peyriac le Merlot du Donjon	29,00 €	
Rouge grenat aux reflets violines • Nez : Petits fruits noirs, réglisse et vanille • Ample et expressive sur une longue finale aromatique		
Bio Canyon de l'Eglise Dom. Montahuc AOP	32,00 €	8,00 €
Syrah, Grenache, Carignan. Arôme cerise noire garrigue légèrement poivré		

Bouteilles 50 cl

Saint Chinian Excellence Saint Laurent Rouge ou Blanc	17,00 €
Château du donjon Rosé AOP	17,00 €
Bio Le Canon du Maréchal Domaine Cazes Blanc, Rosé ou Rouge IGP	19,00 €

Champagne 75 cl 76.00 €

Nicolas Feuillatte brut A.O.C Robe jaune doré intense, légèrement voilée d'ambre et brillante. Nez capiteux et confit évoquant l'amande grillée, la frangipane. plein de sagesse, et révèle une chair ronde et suave, dotée d'une bulle fine et légère et d'un bel équilibre. On retrouve ces arômes confits au demeurant gourmands.

Les Digestifs 4 cl 8,00 €

Les Eau de vie Massenez 40° Framboise, Poire William, Mirabelle,

Cognac courcel * 40° / Armagnac Marquis de Caussade *** 40°**

Fine Calvados coquerel 40° / Rhum Clément Vieux 40°

Crème Religieuse Citron ou Mandarine ou Menthe