

**LES TRIOS DE TACOS**

12€

- AVEC GALETTES DE BLÉ
- SERVI AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

**LE TRIO PORC**

ÉCHINE DE PORC, SAUCE TOMATE ET OLIVES, AIL, OIGNONS ROUGES

**LE TRIO THAÏ**

POULET À LA THAÏ (GINGEMBRE, SAUCE SOJA), CORIANDRE [HALLAL]

**LE TRIO POISSON**

TARTARE DE THON, POMME, ORANGE, CITRON VERT, CIBOULETTE, CORIANDRE, SÉSAME

**LE TRIO MIX**

ASSORTIMENT  
1 TACOS PORC + 1 THAÏ + 1 POISSON

**LES PIÈCES DU BOUCHER**

- SERVI AVEC SALADE VERTE + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

**BASSE CÔTE**

+ 1 SAUCE AU CHOIX

17€

**HAMPE DE BOEUF**

+ 1 SAUCE AU CHOIX

16€

SAUCES : ÉCHALOTE, ROQUEFORT, MANUFACTURE

**LE BURGER DU CHEF**

15€

- SERVI AVEC SALADE VERTE + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

PAINS BUNS, STEAK 180G, BACON, CHEDDAR, SALADE, TOMATE, COMOTÉE D'OIGNONS

**LES ACCOMPAGNEMENTS**

- SALADE VERTE
- FRITES MAISON
- ANTIPASTI
- GRATIN DAUPHINOIS
- PURÉE DE PATATES DOUCES

ACCOMPAGNEMENT À L'UNITÉ : 4€

**LES RISOTTOS**

15€

- RISOTTOS CRÉMEUX À BASE DE PARMESAN

**SEICHE CHORIZO**

SEICHE, CRÈME DE CHORIZO, OIGNONS, AIL

**POULET**

POULET, CRÈME DE CHAMPIGNONS, OIGNONS, AIL [HALLAL]

**LE VEGGIE**

CRÈME DE COURGETTE, TOMATES SÉCHÉES, CIBOULETTE, CORIANDRE OIGNONS

**LES SALADES**

14€

- LES SALADES DU CHEF

**CÉSAR**

SALADE ROMAINE, POULET PANKO, OEUF POCHÉ, SAUCE CÉSAR, OIGNONS FRITS,

**TRIO DE TOMATES**

BURRATA, TOMATES (ANANAS, NOIRES DE CRIMÉE, GREEN ZEBRA), JAMBON CRU, ÉCHALOTES

**CHÈVRE MIEL**

SALADE, CHÈVRE EN AUMÔNIÈRE (FEUILLE DE BRICK), TOMATES SÉCHÉES, MIEL, ANTIPASTI, BASILIC, ÉCHALOTES, JAMBON

**LES TARTARES**

15€

- SERVI AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

**VIANDE**

BOEUF AU COUTEAU, ÉCHALOTES, SAUCE SOJA, BASILIC THAÏ, GINGEMBRE, CORIANDRE

**POISSON**

THON AUX AGRUMES (ORANGE, CITRON), POMME, CIBOULETTE, CORIANDRE, SÉSAME

CUISINE FRANCHE ET FRAICHE

**SUGGESTIONS DU MOMENT**

LE PLAT DU CHEF - SUR ARDOISE

**Le menu Cantoche**

10€

(MENU ENFANT)

Sirop à l'eau

Steak haché + 1 accompagnement au choix

Une boule de glace

**LES DESSERTS**

**CHEESECAKE**

5,5€

GATEAU AU FROMAGE FRAIS SUR BISCUIT SPÉCULOOS AVEC ZESTE CITRON VERT

**DOUCEUR CHOCOLAT**

5,5€

GÂTEAU MOUSSE FONDANTE AU CHOCOLAT, BASE SPÉCULOOS

**BRIOCHE PERDUE**

5,5€

BRIOCHE ET CARPACCIO ANANAS AVEC SA CHANTILLY MAISON

**SALADE DE FRUITS**

5€

POMME, ORANGE, ANANAS, KIWI

**LE DESSERT DU MOMENT**

5€

À DÉCOUVRIR EN ARDOISE

SERVICE MIDI DE 11H45 À 14H  
DU LUNDI AU VENDREDI

SUR PLACE OU A EMPORTER

FAITES VOUS LIVRER AVEC



CARTE ALLERGÈNES  
DISPONIBLE SUR DEMANDE

## CAFÉS

ESPRESSO SIMPLE	1,8€
DOUBLE	2,3€
AMERICANO	2,3€
MACCHIATO	2,5€
CAPPUCCINO	18CL / 3€
LATTE	25CL / 3,5€
CAFÉ FRAPPÉ	3,5€
ICE LATTE	4€
DÉCAFÉINÉ POSSIBLE EXTRA SHOT, LAIT VÉGÉTAL	0,5€

## THÉS

THÉ NOIR	4€
EARL GREY	4€
THÉ VERT NATURE	4€
THÉ VERT À LA MENTHE	4€
INFUSION SIDÉRITIS	4€
INFUSION VERVEINE CITRONNÉE	4€

## GOURMANDES

CHOCOLAT CHAUD / FROID	3,5€
MOCHACCINO CHAUD/FROID	4€

## JUS DE FRUITS MAISON

LE TOM DIXON	5€
CAROTTE, POMME, ORANGE, GINGEMBRE, JUS DE CITRON	
LE CORBUSIER	5€
MANGUE, PASSION, LAIT DE COCO, BASILIC, SIROP DE VANILLE	
LE PICASSO	5€
CASSIS, MYRTILLE, FRAMBOISE, YAOURT GREC, LAIT D'AVOINE	
ORANGE PRESSÉE	25CL / 4€
POMME PRESSÉE	25CL / 4€

## SOFTS

VITTEL	0,5CL / 3,5€ - 1L / 6€
SAN PELLEGRINO	50CL / 3,5€
SAN PELLEGRINO	1L / 6€
COCA COLA	33CL / 4€
CLASSIQUE OU ZÉRO	
THÉ GLACÉ	25CL / 4€
BIOLOGIQUE	
SIROP	40CL / 2€
FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE, PAC	
DIABOLO	40CL / 3€
LIMONADE	33 CL / 4€
ORANGE SANGUINE, CITRON	
JUS ARTISANAUX	25CL / 4,50€
ABRICOT, ANANAS, TOMATE	

## BIÈRES ARTISANALES

### PRESSIONS

BLONDE	25CL : 3,5€ / 50CL : 6€
IPA	25CL : 4€ / 50CL : 7€
SUPP. SIROP, PICON	0,5€

### CANETTES

BREWING BEARS	33CL / 5€
BLANCHE, IPA, TRIPLE BIÈRE BRASSÉE À MONTPELLIER	

### DIGESTIFS

4CL	
MENTHEUSE (MENTHE)	5€
CROQUEUSE (POMME)	5€
PULPEUSE (CITRON)	5€



## VINS

### AU VERRE / CARAFE (25 OU 50CL)

#### ROUGE

LA COLLINE DES CONQUÊTES  
GRENACHE, SIRAH, CARIGNAN

VERRE : 3€ / 25CL : 5€ / 50CL : 9€

#### BLANC

DOMAINE GRAND CHEMIN  
CHARDONNAY

VERRE : 3€ / 25CL : 5€ / 50CL : 9€

#### ROSÉ

DEGRÉS D'ANTAN - GRENACHE

VERRE : 3€ / 25CL : 5€ / 50CL : 9€

## VOUS EN VOULEZ PLUS ?

DÉCOUVREZ NOTRE  
CARTE DES VINS 2022



MARTINI BLANC/ROUGE	4€
KIR CASSIS/FRAMBOISE	4€
CIDRE BRUT	3,5€
CHAMPAGNE BAUDRY BOUTEILLE	50€
RUINART BRUT BOUTEILLE	110€
PROSECCO BOUTEILLE	30€



apetiz

Up déjeuner

Edenred

# LA CARTE

---

## DES VINS

### LES BLANCS

CHATEAU DE COUSSERGUES **18€ (75cl)**  
2019 | SAUVIGNON BLANC  
IGP D'OC  
Arôme : citron vert, frais, buis

DOMAINE DE CASTAN  **24€ (75cl)**  
2020 | SAVIGNUS | VIOGNIER  
IGP PAYS DE L'HÉRAULT  
Arômes : pêche blanche, abricot, floral

DOMAINE UBY **24,50€ (75cl)**  
2020 | N°4 | GROS ET PETIT MANSENG **5€ (12cl)**  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
Arômes : ananas, fruit de la passion, rond

DOMAINE LA CROIX BELLE **27€ (75cl)**  
2020 | CARINGOLE | CHARDONNAY  
IGP CÔTES DE THONGUE  
Arôme : pêche, rond

DOMAINE DE LA COLOMBETTE  **45€ (75cl)**  
2020 | DEMI-NUID | CHARDONNAY  
IGP PAYS DE L'HÉRAULT  
Arômes : pain grillé, beurre frais, fruits secs

DOMAINE DE LA DOUCETTE **60€ (75cl)**  
2019 | SAUVIGNON BLANC  
AOC POUILLY FUMÉ  
Frais, Sillex

### LES ROUGES

CHATEAU DE COUSSERGUES **18€ (75cl)**  
2018 | CABERNET SAUVIGNON PETIT VERDOT  
IGP D'OC  
Arôme : fruits noirs, tanins légers, boisé

DOMAINE DE LA CROIX BELLE **22€ (75cl)**  
2020 | CARINGOLE | SYRAH MERLOT  
IGP CÔTES DE THONGUE  
Arômes : fruits rouges, épices

DOMAINE DE FOURNIER **33€ (75cl)**  
2018 | MMM | PINOT NOIR  
VAL DE LOIRE - VIN DE FRANCE  
Arômes : framboise, épices grillées, tanins fondants

DOMAINE BERSAN  **45€ (75cl)**  
2019 | PINOT NOIR  
AOP CÔTES D'AUXERRE  
Arômes : cerise, réglisse, tanins légers

DOMAINE CHATEAU DE LA SALADE SAINT-HENRI **47€ (75cl)**  
2018 | SYRAH GRENACHE | AGUIRRE  
AOP PIC SAINT LOUP  
Arômes : tabac blond, mûre, boisée

DOMAINE PIERRE GAILLARD **50€ (75cl)**  
2019 | SAINT JOSEPH | SYRAH  
AOP SAINT JOSEPH  
Arôme : fruits rouges, charnu, élégant

### LES ROSÉS

DOMAINE DE LA COLOMBETTE  **18€ (75cl)**  
2020 | PINK COLOMBAY | PINOT NOIR  
IGP PAYS DE L'HERAULT  
Arôme : fruits rouges, gourmand, agrumes

DOMAINE DE CASTAN  **24€ (75cl)**  
2021 | ROSAE | SYRAH GINSAULT  
IGP PAYS DE L'HERAULT  
Arômes : fruits blancs, framboise, fraise

PUECH HAUT **35€ (75cl)**  
2021 | GRENACHE CINSAULT | ARGALI  
IGP D'OC  
Arômes : pomelo, fruits exotiques, vif

Les mots ont une vraie complexité avec le vin. D'ailleurs, tous les buveurs sont de grands bavards.

BERNARD PIVOT

 Agriculture raisonnée

 Agriculture biologique