

## PIZZAS - BURGERS

### PIZZAS

<b>Margherita</b> sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives	12€00
<b>La 3 fromages</b> : sauce tomate, mozzarella, Roquefort, raclette, olives	13€00
<b>Végé</b> : sauce tomate, mozzarella, légumes d'été marinées, champignons, olives	13€00
<b>Raclette</b> : crème, mozzarella, pomme de terre, fromage à raclette, lardons, oignons	13€50
<b>La chèvre</b> sauce tomate, mozzarella, chèvre, oignons caramélisés	13€50

### BURGERS

Tous nos burgers peuvent être servis avec un steak végétal et sans lard 

<b>Burger de la mer</b> : salade, tomate, filet de daurade, sauce tzaziki maison	17€00
<b>Le classic burger</b> : salade, tomate, steak façon bouchère, cheddar, tranche de lard grillé, sauce burger	16€00
<b>Burger Aveyronnais</b> : salade, tomate, steak façon bouchère, tranche de lard grillé, sauce roquefort	17€00

## Côté SUCRE

### DESSERTS

Crème brûlée	6€50
Café gourmand : trio de gourmandises du jour et son café	9€00
Gourmand chocolaté	6€50
Salade de fruits frais (selon approvisionnement)	6€00
Pana cotta caramel beurre salé	5€50

### DESSERTS SNACKING

Cookies, Muffins, Donuts, brownies.....	4€00
Pain au chocolat, croissant	1€30
Boule de glace artisanale	3€00
Glaces en bâtonnet	voir le bac à glace
les deux :	5€50

## OLIVE ET FRAMBOISE BAR A TAPAS – RESTAURANT – BOUTIQUE

### APERITIFS

<b>Bière pression artisanale Gorge fraîche</b> (25cl)	4€00
<b>Bière gorge fraîche de Béziers</b> <i>blonde, blanche, IPA, ambrée, NEIPA, STOUT 33cl</i>	4€50
<b>Anisette de Montpellier ou Ricard</b> ( 2 cl)	3€00
<b>Muscadet de Frontignan ou de Rivesaltes</b> (8cl)	4€00
<b>Moelleux Blanc ou Rosé de la cave de Mèze</b> (12 cl) <i>Un blanc ou rosé très frais et très légèrement sucré</i>	4€00
<b>Noilly Prat de Marseillan</b> (8cl) <i>ambré ou rouge</i>	4€00
<b>Whisky Occitan n°2 Black Mountain</b> (4 cl)	8€00
<b>Whisky Occitan supérieur Notes Fumées</b> (4 cl)	10€00
<b>Whisky Whyte Mackay</b> (4 cl) <i>sup soda 2€90</i>	5€00
<b>Sangria aux fruits frais</b> (18cl)	5€00



### VINS D'ICI

BLANC-ROSE – ROUGE	¼ pichet : 6€00 - ½ pichet	11€90
<b>Picpoul de Pinet</b> verre(15cl)	3€50	½ PICHET de Picpoul 14€90
<b>Bouteille 75 cl de Picpoul de Pinet (blanc)</b>		18€50
<b>Bouteille 75 cl Viognier (blanc)</b>	22€00	le verre 5€50
<b>Bouteille 75 cl Cinsault (rosé)</b>	19€50	le verre 5€00
<b>Bouteille 75 cl Faugère (rouge)</b>	23€00	le verre 5€50

### BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Jus de fruits ou Nectar LOCAUX</b> des coteaux de Villeveyrac (10km) <i>Pêche, abricot, poire, pomme, pêche-abricot, pomme-poire ...</i>	3€50
<b>Limonade de Pézenas (20km)</b> 6 <sup>ème</sup> génération de limonadier <i>A choisir : Original, framboise, thé vert-citron vert, rooibos-agrumes ou mandarine</i>	3€50
« Les Classiques » <i>Coca, Perrier, eaux aromatisées...en canette</i>	2€90
<b>Jus de fruits bio fabriqués en France</b> <i>A choisir : orange, ananas ou pamplemousse</i>	3€50
<b>Sirop fabriqué en France</b>	2€00

## ENTREES-TAPAS à partager

### ENTREES

Huîtres crues de l'étang par 6	9€00
Trio d'huîtres (3), crevettes (3) et bulots (4)	9€90
Bulots <i>aïoli maison</i>	7€50
Huîtres gratinées à la fondue de poireaux par 5	12€50
Crevettes par 6 <i>aïoli maison</i>	8€50
Fritures de Joëls <i>aïoli maison, citron</i>	8€50
Moules gratinées au beurre persillé par 12	8€50
Houmous Sésame maison	7€50
Tapenade maison	8€50
Petit pot végétal du cœur de l'Hérault <i>Au choix : Aubergine au piment d'Espelette ou Betterave au raifort ou Olive noire au zeste d'orange ou Petit pois arôme truffe noire.</i>	7€00
Assiette de charcuteries sélectionnées	9€50
Pâté de Frontignan <i>Au choix : Canard au Muscat ou Sanglier au Romarin ou Caille à la fleur de Thym</i>	7€50

### TAPAS

Friture de joëls	8€00
Assortiment de 2 fromages	7€50
Bol de frites	5€50
Bol de salade	4€50
Camembert rôti au four	15€50
Assiette de charcuteries et de fromages <i>Conseillée à partir de 2 personnes</i>	21€00
Corbeille de pains spéciaux	3€50

### MENU MIDI et SOIR

Entrée plat ou plat dessert 19€90  
Entrée + plat + dessert 23€90

#### Entrées

6 huîtres de l'étang de Thau  
Moules gratinées  
Assiette de charcuteries sélectionnées  
Crevettes x6 *aïoli « maison »*  
Friture de Joëls  
Tapenade « maison » 

#### Plats

Filet de daurade fraîche à la plancha  
Burger steak black Angus, cheddar  
Seiche à la plancha  
Tartare de bœuf déjà préparé  
Poêlée de coquillages   
Camembert rôti

#### Desserts

Salade de fruits frais  
Gourmand chocolaté  
Pana cotta caramel beurre salé  
Crème brûlée à la cassonade

### Plateau de la mer 29€00

10 huîtres, 6 crevettes  
8 bulots, 1 pince de crabe  
*Aïoli « maison »*

### Plateau duo 65€00

16 huîtres, 10 crevettes  
12 bulots, 1 tourteau  
*Aïoli « maison »*

## PLATS, SALADES REPAS, POKEBOWLS

### POISSONS and Co

Filet de daurade fraîche à la plancha pomme de terre rôtie et petit légumes	16€50
Poêlée de coquillages	14€50
<i>Sur lit de linguines : moules, crevettes et couteaux en persillade</i>	
Seiche à la plancha à l'aïoli maison	19€00
Tourteau grillé aux saveurs des collines, frites, salade	22€00
Fish'n chips de cabillaud servi avec salade	15€00

### VIANDES

Tartare de bœuf coupé au couteau déjà préparé, frites	18€50
Brochette de bœuf grillé, frites, salade	17€50
Croustillant de poulet épicé frites, salade	14€50
Aiguillettes de canard snackées aux agrumes frites, salade	17€50

### SALADES REPAS sur lit de salade 15€00

- . **Mozzarella** : Mozzarella di Bufala AOP, jambon Serrano, olives, tomates fraîches et confites, huiles d'olives et basilic.
- . **Fermière** : Poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons, tomates fraîches et confites
- . **Biquette** : toast de chèvre, lardons, tomates fraîches et confites.

### BOWLS

13€00

#### MANGER HEALTHY et GOURMAND

LA BASE : Riz, quinoa, légumes de saison, fruits de saison, graine de lin

#### AU CHOIX :

- 1) Persil ou Coriandre ou Basilic.
- 2) Noix de cajou ou Amande ou Noix de Pécan
- 3) Poulet ou Crevettes marinées ou Légumineuses

