




Automne - Hiver / *Autumn* - Winter

« **bon appétit** »





## Entrées - Starters

-  **Mini chausson de chèvre au miel / Mini goat cheese turnover with honey** . . . . . 7.50 €
- **Tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori.** . . . . . 7.50 €  
(Petites brochettes de poulet marinées aux épices tandoori)  
**Vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers**  
(Small chicken skewers marinated in tandoori spices)
- **Médallions de foie gras et mousse de canard** . . . . . 9.90 €  
(Billes de mousse de canard et foie gras, panées à la chapelure brune et accompagnées d'une compote de figues)  
**Medallions of foie gras and duck mousse**  
(Marbles of duck mousse and foie gras coated in brown breadcrumbs with a fig compote)
-  **Cœur de mozzarella** (Accompagné de poivrons grillés et d'huile aromatisée aux truffes). . . . . 8.90 €  
**Heart of mozzarella** (Accompanied by grilled peppers and truffle infused oil)
- **Terrine de duo de saumon** (Saumon fumé et cru, crème fouettée, ail et fines herbes) . . . . . 8.50 €  
**Two salmon terrine** (Smoked and raw salmon, whipped cream, garlic and herbs)
- **Cassolette de Saint-Jacques et queues de crevettes gratinées.** . . . . . 8.00 €  
(De délicieuses noix de Saint-Jacques cuites au four et gratinées à la salamandre)  
**Scallop bake with a gratin of prawn tails** (Delicious scallops baked in the oven then browned on the stove)
- **Carpaccio de boeuf au parmesan / Beef carpaccio served with parmesan** . . . . . 8.00 €
- **Entrée du jour / Starter of the day.** . . . . . 6.00 €
-  **Potage maison** (Différent toutes les semaines) . . . . . 5.00 €  
**Soup of the day**

## Grandes assiettes - Large plates



- **La Ramblas « type tapas »** . . . . . 12.90 €  
(Assortiment de beignets - crevettes en cocon et pimientos - seiches à la plancha et tortilla)  
**La Ramblas Style Tapas**  
(Selection of fritters - prawns in their shells and pimento peppers - cuttlefish seared à la plancha with a tortilla)
- **La Gers** . . . . . 14.90 €  
(Salade, tomates, châtaignes, lardons, escalope de foie gras)  
**Salad from the Gers region**  
(Lettuce, tomatoes, chestnut, bacon and a slice of foie gras)
- **La Mistral** . . . . . 13.90 €  
(Jeunes pousses de salade, tomates, saumon fumé, seiches, crevettes décortiquées)  
**The Mistral**  
(Baby salad leaves, tomatoes, smoked salmon, cuttlefish, shelled prawns)
-  **La Chèvre** . . . . . 12.90 €  
(Boules de chèvre panées aux amandes concassées, jeunes pousses de salade, tomates)  
**The Goat**  
(Balls of goat cheese coated in crushed almonds, baby salad leaves, tomatoes)
- **L'assiette de Bouzigues** (Selon arrivage) / **The Bouzigues platter** (Depending on the day's catch)  
6 huîtres / 6 oysters . . . . . 10.00 €  
12 huîtres / 12 oysters . . . . . 18.00 €
-  **Plats végétariens / Vegetarian dishes**

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.  
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

## Viandes - Meat dishes

---

- **Escalope de veau façon « milanaise »** . . . . . **14.90 €**  
(Fine tranche de veau panée cuite à la plancha... Choisissez votre accompagnement)  
**Thin slices of veal steak in bread crumbs** (Choose your accompaniment)
- **Pavé de cerf façon Rossini et gratin dauphinois maison** . . . . . **16.90 €**  
(Un gibier noble, qui se marie parfaitement avec une escalope de foie gras)  
**Rossini style venison steak with home-cooked potato dauphinoise**  
(A noble game meat that goes perfectly with an escalope of foie gras)
- **Côte de bœuf à partager** . . . . . **22.90 € / pers**  
(1 kg... Servie avec des champignons, ail et persil, et pommes de terre steak house)  
**Beef rib** (1 kilo of meat to share, served with mushrooms, garlic and parsley, and potatoe wedges)
- **Entrecôte Simmental 200 gr / Simmental steak 200 gr** . . . . . **13.90 €**
- **Entrecôte Simmental 350 gr / Simmental steak 350 gr** . . . . . **19.90 €**
- **Cheeseburger XL Charolais** (Steak de 360 gr de viande Charolaise... pour les gourmands!) . . . . . **15.90 €**  
**XL Charolais cheeseburger** (A 360 gr Charolais beef steak... for a big appetite!)
- **Classic cheeseburger Charolais** (Steak de 180 gr de viande Charolaise, cuite à votre goût...) . . . . . **12.90 €**  
**Classic Charolais beef cheeseburger** (A 180 gr Charolais beef steak cooked to your taste...)
- **Tartare de boeuf Charolais** (L'incontournable... Traditionnel ou Caesar) . . . . . **11.90 €**  
**Tartar of Charolais beef** (Not to be missed... Traditional or Caesar)
- **Accompagnement au choix :**  
Pomme de terre au four, gratin dauphinois, grappe de tomate au four, frites, riz, légumes verts  
**Choice of accompaniment :**  
Baked potato, potato dauphinoise, baked vine tomatoes, chips, rice, green vegetables

## Poissons - Fish dishes



---



- **Filet de Saint-Pierre du Cap en croûte de Provence** . . . . . **14.50 €**  
(Filet de Saint-Pierre pané aux épices du soleil, cuit à la plancha à l'unilatérale)  
**Fillet of Cape John Dory in a Provencal coating**  
(John Dory fillet coated in sun-baked spices and seared à la plancha on one side)
- **Assiette du pêcheur** . . . . . **15.90 €**  
(Assortiment de poissons et crustacés cuits dans une soupe de poisson et bisque de homard)  
**Fisherman's platter**  
(A selection of fish and shellfish cooked in a fish soup and lobster bisque)
- **Roll de saumon** . . . . . **14.50 €**  
(Roulé de saumon à la crème cuit à la plancha et accompagné d'une pomme de terre au four)  
**Salmon roll**  
(Roll of salmon with cream seared à la plancha accompanied by a baked potato)
- **Dos de hoki mariné aux agrumes** . . . . . **12.90 €**  
(Poisson tendre à chair blanche... Mariné au pamplemousse et citron vert)  
**Loin of hoki marinated in citrus fruit**  
(Tender white fleshed fish... Marinated in grapefruit and lime)

## Pâtes - Pasta dishes

---

-  **Tortelli ricotta épinard** . . . . . **10.00 €**  
**Spinach and ricotta tortelli**
-  Plats végétariens / Vegetarian dishes

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.  
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

## Pizzas In (Nouvelles à la carte - New on the menu)

- **La Savoyarde** . . . . . 12.00 €  
(Crème, lardons, pomme de terre, raclette, oignons)  
(Cream, bacon strips, potatoes, raclette cheese, onions)
- **L'Océane** . . . . . 14.00 €  
(Crème, fromage, saumon fumé)  
(Cream, cheese, smoked salmon)
- **Indienne** . . . . . 11.00 €  
(Tomate, fromage, poulet, oignons, crème au curry)  
(Tomato, cheese, chicken, onions, curried cream)
- **Pizza à partager** . . . . . 10.00 € / pers  
(A chacun sa moitié; accompagnée de jeunes pousses de salade, tomates cerise)  
(Two different halves, served with baby greens, cherry tomatoes)

**Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient : 1.00 €**

## Les classiques



- **La Margherita** (Tomate, fromage / Tomatoe, cheese) . . . . . 7.00 €
- **La Reine** (Tomate, fromage, jambon, champignons / Tomatoe, cheese, ham, mushrooms) . . . . . 9.00 €
- **La Mozzarella** (Tomate, fromage, mozzarella / Tomatoe, cheese, mozzarella) . . . . . 9.00 €
- **La Calzone** (Tomate, fromage, jambon, œuf / Tomatoe, cheese, ham, egg in a pizza bun) . . . . . 11.00 €
- **La Paysanne** . . . . . 12.00 €  
(Tomate, fromage, jambon cru, tomates fraîches, salade verte, copeaux de parmesan)  
(Tomatoe, cheese, raw ham, fresh tomatoes, lettuce, parmesan)
- **La Chef** (Tomate, fromage, poivrons, merguez, œuf / Tomatoe, cheese, peppers, spicy sausage, egg) . . . . . 11.00 €
- **L'Aubergine** (Tomate, fromage, aubergine, jambon / Tomatoe, cheese, eggplant, ham) . . . . . 11.00 €
- **La Quatre saisons** . . . . . 11.00 €  
(Tomate, fromage, jambon, champignons, artichauts, poivrons)  
(Tomatoe, cheese, ham, mushrooms, artichoke, peppers)
- **La Trois fromages** . . . . . 11.00 €  
(Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella)  
(Tomatoe, roquefort blue cheese, goat cheese, mozzarella cheese)
- **La Borgia** (Tomate, fromage, chorizo, œuf / Tomatoe, cheese, spicy spanish sausage, egg) . . . . . 10.00 €

## Menus

### Menu à composer parmi notre sélection / Menu to choose among our selection :

- **Menu 3 plats** (Entrée + plat + dessert / Starter, main course & dessert) . . . . . **16.00 €**
- **Menu 2 plats** (Entrée + plat ou plat + dessert / Starter & main course or main course & dessert). . . **13.00 €**

### Notre sélection / Our selection :

- **Entrée** : Entrée du jour, tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori, mini chausson de chèvre au miel, carpaccio de bœuf ou potage maison  
**Starter** : Starter of the day, vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers, mini goat cheese turnover with honey, beef carpaccio or soup of the day
- **Plat** : Plat du jour, escalope de veau façon « milanaise », entrecôte Simmental 200 gr, tartare de boeuf Charolais, classic cheeseburger Charolais, dos de Hoki mariné aux agrumes, tortelli ricotta épinard ou pizza de votre choix  
**Main course** : Main course of the day, thin slices of veal steak in bread crumbs, simmental steak 200 gr, tartar of beef Charolais, classic Charolais beef cheeseburger, loin of hoki marinated in citrus fruit, spinach and ricotta tortelli or pizza of your choice
- **Dessert** : Dessert du jour, assiette de fromages, crème catalane à la lavande et framboises ou café gourmand  
**Dessert** : Dessert of the day, selection of cheeses, catalane cream with lavender and raspberries or gourmet coffee
- **Menu enfant** . . . . . **7.00 €**  
(Pizza bambin - jambon, fromage - ou steak haché avec légumes et / ou frites + 2 boules de glace / sorbet au choix ou salade de fruits + 1 boisson au choix - verre de jus de pomme ou orange, Coca-Cola, limonade, sirop à l'eau...)  
**Kid's menu**  
(Kid's pizza - ham, cheese - or hamburger served with vegetables and / or French fries + 2 scoops of ice cream or fruit salad + soft drink of your choice - apple juice, or orange juice, Coca-Cola, limonade...)

## Les péchés mignons / Secret pleasures



- **La sélection de fromages / Selection of cheeses** . . . . . **6.00 €**
- **Tarte citron meringuée maison** . . . . . **6.00 €**  
*Home-made lemon meringue tart*
- **Fingers d'ananas, sucre glace et sirop d'agrumes** . . . . . **6.00 €**  
*Pineapple fingers with icing sugar and a citrus syrup*
- **Pomme d'amour au caramel et éclats d'amandes.** . . . . . **6.50 €**  
*Candied apple with caramel and almond flakes*
- **Truffe glacée à la menthe et sauce chocolat** . . . . . **5.50 €**  
*Frozen truffle with mint and chocolate sauce*
- **Café gourmand tout chocolat** (Macaron chocolat, mousse choco, mini moelleux) . . . . . **5.50 €**  
*Chocolate gourmet coffee* (Chocolate macaroon, chocolate mousse, mini chocolate fondant)
- **Café gourmand tout amande** (Truffe de chocolat aux amandes, crème au Marsala, cake aux amandes) . . . **5.50 €**  
*Almond gourmet coffee* (Chocolate almond truffle, Marsala cream, almond gateau)
- **Le dessert du jour / Dessert of the day** . . . . . **5.00 €**
- **Crème catalane à la lavande et framboises** . . . . . **5.00 €**  
*Catalane cream with lavender and raspberries*
- **Les glaces : 3 boules au choix / 3 scoops of ice cream** . . . . . **5.50 €**
- **Iles aux pralines / Praline-coated floating islands** . . . . . **5.00 €**

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.  
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

## Boissons sans alcool - Soft drinks

- **Eaux minérales / Minerales waters** (Vittel ou San Pellegrino)
  - 50 cl. . . . . 2.<sup>80</sup> €
  - 100 cl. . . . . 3.<sup>70</sup> €
  
- **Jus ou nectars de fruits / Fruit juice** 25 cl . . . . . 3.<sup>00</sup> €  
(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate / *Apricot, pineapple, orange, apple, tomatoe*)
  
- **Sirops à l'eau** 25 cl . . . . . 2.<sup>00</sup> €  
(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, PAC / *Grenadine, strawberry, mint, orgeat, lemon, peach, bitter lemon*)
  
- **Softs & sodas** 33 cl . . . . . 3.<sup>00</sup> €  
(Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro, Orangina, Perrier, Schweppes)
  
- **Diabolo / Syrup and lemonade** 25 cl . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  
- **Limonade / Lemonade** 25 cl. . . . . 3.<sup>00</sup> €
  
- **Boissons chaudes / Hot drinks**
  - Noisette / *Small coffee with a drop of milk* . . . . . 2.<sup>00</sup> €
  - Café expresso, Café allongé / *Espresso, Coffee diluted with hot water.* . . . . . 1.<sup>70</sup> €
  - Café double expresso / *Double espresso.* . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  - Café au lait, Cappuccino / *White coffee, Cappuccino* . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  - Thés, Infusions / *Tea, Herbal tea* . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  - Chocolat / *Chocolate* . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  - Irish Coffee . . . . . 8.<sup>00</sup> €

## Apéritifs et alcools - Aperitifs & strong drinks



- **Bière pression / Beer on the tap**
  - Bock Heineken 25 cl. . . . . 2.<sup>20</sup> €
  - Heineken 33 cl. . . . . 3.<sup>20</sup> €
  
- **Pastis 51, Ricard** 3 cl . . . . . 3.<sup>30</sup> €  
**Liquorice flavoured**
  
- **Kir vin blanc** 12 cl . . . . . 4.<sup>50</sup> €  
(Cassis, pêche, mûre)  
**White wine with red fruit or peach flavour**
  
- **Kir Royal** (cassis, pêche, mûre) 12 cl . . . . . 9.<sup>00</sup> €  
**Champagne with red fruit or peach flavour**
  
- **Muscat doux** 8 cl, **Noilly Prat** 6 cl . . . . . 4.<sup>00</sup> €
  
- **Martini Bianco, Rosato ou Rosso** 6 cl . . . . . 5.<sup>00</sup> €
  
- **Suze, Campari, Porto** 6 cl . . . . . 5.<sup>00</sup> €
  
- **Americano** 10 cl . . . . . 6.<sup>00</sup> €
  
- **Lambrusco** 8 cl
  - La flûte / Glass . . . . . 3.<sup>00</sup> €
  
- **Champagne** 8 cl
  - La flûte / Glass . . . . . 7.<sup>00</sup> €
  
- **Alcools et digestifs / Hard drinks** 4 cl
  - Rhum, Gin, Vodka, Tequila . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Calvados, Cointreau . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Mandarine Impériale . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - B52 (Kalhua, Bailey's, Grand Marnier) . . . . . 7.<sup>00</sup> €
  - Poire William's . . . . . 8.<sup>00</sup> €
  - Grand Marnier, Mirabelle . . . . . 8.<sup>00</sup> €
  - Armagnac, Cognac VSOP . . . . . 8.<sup>00</sup> €
  - Jack Daniel's, Four Roses . . . . . 9.<sup>00</sup> €
  - J & B, Get 27 ou 31 . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Bailey's, Marie Brizard . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Manzana Verde, Malibu . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Liqueur de Melon . . . . . 6.<sup>50</sup> €
  - Marsala aux amandes (*almond extracts*) . . . . . 5.<sup>00</sup> €
  - Supplément soft / Supplement soft . . . . . +1.<sup>00</sup> €

## Vins - Wines

### Au pichet / Wines in pichet

#### • Promenade dans le sud. VDP de l'Hérault

Rouge (Cinsault, Carignan, Grenache),  
Blanc (Grenache blanc, Terret, Ugni blanc),  
Rosé (Cinsault, Carignan, Grenache),

- Le verre / Glass 12 cl . . . . . 3.00 €
- Pichet 25 cl. . . . . 5.00 €
- Pichet 50 cl. . . . . 8.00 €

### Les vins rouges / Red wines

#### • Canon du Maréchal - Vin bio AB

Cépages : 50% syrah, 50% merlot  
« Un vin de soif, aux arômes de fruits veloutés,  
dont la souplesse permet de le consommer tout  
au long d'un repas »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 18.00 €

#### • Grand Devois - AOP Coteaux du Languedoc

Cépages : 85% syrah, 15% grenache  
« La robe est très intense, presque noire avec des  
reflets rubis. Le nez est explosif et les fruits des bois  
y côtoient les épices (vanille et cannelle), ainsi  
que les arômes de garrigue. La bouche est pleine  
et soyeuse, les tannins sont présents mais fondus »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 28.00 €

#### • Vignes hautes - AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Cépages : 70% syrah, 20% grenache,  
10% mourvèdre  
« Vin puissant et dense adapté avec des plats  
épices, des gibiers mais également du fromage »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 24.00 €

#### • Tourtorel - AOC Coteaux du Languedoc Pic St-Loup

Cépages : 65% syrah, 35% grenache  
« Nez de garrigue, poivre et réglisse. Bouche  
soyeuse avec une bonne intensité, tanins élégants.  
Il accompagnera à merveille vos viandes grillées »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 18.00 €

#### • Mas de Lunès - AOP Coteaux du Languedoc

Cépages : 70% syrah, 30% grenache  
« Nez intense et complexe avec des notes de fruits  
rouges, d'épices, de coco, de vanille. La structure  
en bouche est bien équilibrée, avec des tanins  
présents mais bien fondus. Le Mas de Lunès convient  
à tous types de viandes en sauce ou grillées, aux  
gibiers, fromages ou desserts chocolat »

- La bouteille / Bottle 50 cl . . . . . 10.00 €
- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 15.00 €

## Vins - Wines



### Les vins blancs / White wines

#### • Marsanne Roussanne - Vin de Pays d'Oc

Cépages : 40% marsanne, 60% roussanne  
« Nez fin, sur des notes d'agrumes, de verveine,  
fleur blanche et miel. Bouche vive avec une  
belle acidité, arômes de fruits blancs avec  
une belle longueur en fin de bouche »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 14.00 €

#### • Lunès Viognier - Vin de pays d'Oc

Cépages : 100% viognier  
« Arômes intenses et complexes qui expriment  
finesse et élégance, avec notamment des notes  
florales (acacia, jasmin...), de fruits exotiques  
et d'abricots secs. Le Lunès Viognier se marie  
parfaitement avec les viandes blanches,  
les poissons, les magrets, les fromages mais  
aussi en apéritif »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 16.00 €

#### • Domaine du Mas Rouge

Cépages : 100% muscat petit grain  
« Le domaine du Mas Rouge est un muscat sec  
aux notes très parfumées. A servir en apéritif,  
mais aussi avec des coquillages »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 19.00 €

#### • Chardonnay de la Chevalière

Cépages : 100% chardonnay  
« Ce vin à la robe or pâle offre une acidité  
délicate et une texture souple, aux notes de  
pamplemousse et d'ananas. Le chardonnay  
de la Chevalière accompagnera vos poissons  
grillés. Il peut aussi se déguster en apéritif »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 18.00 €

#### • Mas de Lunès - AOP Coteaux du Languedoc

Cépages : 80% roussanne, 20% marsanne  
« Vin à la robe d'un or pâle au nez intense et  
complexe aux arômes de fruits à chair blanche  
et d'épices. Le Mas de Lunès accompagnera  
vos fruits de mer, vos poissons grillés ou en sauce,  
vos viandes blanches et vos fromages »

- La bouteille / Bottle 50 cl . . . . . 15.00 €

#### • Muscat « Domaine Valjulius »

Cépages : 100% muscat petit grain  
« Vin d'une puissance aromatique, une bouche  
généreuse et élégante guide ce vin...  
Idéal en apéritif, le Valjulius apporte des notes  
de litchi et de rose. Un grain de muscat dans  
votre verre ! »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 16.00 €

## Vins - Wines

---

### Les vins rosés / Rosé wines

- **Les Alysées - Vin de Pays d'Oc**

Cépages : 100% Cinsault

« Vin aromatique au nez minéral et fruité. Il ressort en bouche des notes de fruits exotiques, fraise et agrumes. A apprécier très frais à l'apéritif ou sur des poissons et des grillades »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . **14.00 €**

- **M de Minuty - Côte de Provence AOC**

Cépages : 50% grenache, 15% Tibouren, 35% Cinsault

« Jolie robe rose pâle et cristalline. Le nez est fin, long avec de beaux arômes fruités, de petits fruits rouges, des notes florales et légèrement épicées alliées à une grande fraîcheur »

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . **18.00 €**

- **Mas de Lunès - AOP Coteaux du Languedoc**

Cépages : 80% grenache, 20% syrah

« Le Mas de Lunès rosé bénéficie d'un nez intense et complexe aux notes de petits fruits rouges (fraise, framboise et cassis).

Il accompagnera parfaitement vos viandes grillées. Il est également idéal en apéritif »

- La bouteille / Bottle 50 cl . . . . . **12.00 €**

- La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . **17.00 €**