

POUR ACCOMPAGNER
L'apéritif

Amuse-bouches 10€
8 verrines pour 2 personnes

Le coin-coin 21€
Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc,
chutney d'ananas et vanille brune du Lac
Victoria en Ouganda, pain d'épices
- A partager ou pas -

Entrées
EN SCÈNE

C'est grave là, docteur? 16€
Gravlax de truite saumonée, salade de chou
blanc façon Tsukemono mariné à l'huile de
sésame, au mirin et aux graines de sésame
blanc, sauce à la moutarde du Pays Cathare
et aneth

Va te faire cuire un oeuf: oui mais parfait! 14€
Oeuf parfait bio de Bize-Minervois sur
crème de panais, chips de poitrine fumée
et croûtons de pain de Saint Marcel sur
Aude

Envie de Nature
PLAT VÉGÉTARIEN

Haemul Pajeon à la mode de chez nous 21€
Galette coréenne aux légumes de saison,
à tremper dans une sauce au tamari et
graines de sésame, écrasée de patates
douces, champignons, pomme duchesse

e'Ô
à la Bouche

Viandes
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

Un effet boeuf 31€
Filet de boeuf charolais français
+/- 250gr, fleur de sel de Gruissan,
jus de viande fumé et corsé au romarin,
pomme duchesse

Copains comme cochons 28€
Carré de côte de cochon label rouge
grillée, sauce aux airelles, pomme
duchesse, légumes de saison

My name is bun, James Bun 22€
Burger au pain bun brioché, cheddar,
steak de boeuf charolais, poitrine fumée,
feuilles de moutarde rouge, sauce tartare,
pomme duchesse

L'APPEL DE LA MER
Poissons

Dire que je n'étais pas encore né 25€
Rouille d'encornets au safran de
Gruissan, pommes de terre,
légumes de saison

Desserts
FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages 12€

Chou, chéri, dis-moi oui 12€
Profiterole avec un gros chou fait maison,
boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%

Garçon, un café noisette s'il vous plaît 12€
Biscuit à la noisette, croustillant praliné
et noisettes, enrobage au chocolat Dulcey
et chantilly au café

Embarquement immédiat pour le bonheur 12€
Crèmeux au chocolat noir 66% grand cru
Caraïbe, insert de poire confite à la cannelle,
pâte sucrée à la cannelle

MENU
du Midi
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

18€ Entrée et plat du jour
ou Plat du jour et dessert

21€ Entrée, plat du jour et dessert

MENU À 30€

Le Somailot



Va te faire cuire un oeuf: oui mais parfait!

Oeuf parfait bio de Bize-Minervois sur crème de panais, chips de poitrine fumée et croûtons de pain de Saint Marcel sur Aude

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices
(Supplément 7€)



Dire que je n'étais pas encore né

Rouille d'encornets au safran de Gruissan, pommes de terre, légumes de saison



Garçon, un café noisette s'il vous plaît

Biscuit à la noisette, croustillant praliné et noisettes, enrobage au chocolat Dulcey et chantilly au café

MENU À 39€

Le canal du midi



C'est grave là, docteur?

Gravlax de truite saumonée, salade de chou blanc façon Tsukemono marinée à l'huile de sésame, au mirin et aux graines de sésame blanc, sauce à la moutarde du Pays Cathare et aneth

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices
(Supplément 7€)



Copains comme cochons

Carré de côte de cochon label rouge grillée, sauce aux airelles, pomme duchesse, légumes de saison



Embarquement immédiat pour le bonheur

Crèmeux au chocolat noir 66% grand cru Caraïbe, insert de poire confite à la cannelle, pâte sucrée à la cannelle

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit au Porto blanc, chutney d'ananas et vanille brune du Lac Victoria en Ouganda, pain d'épices



Un effet boeuf

Filet de boeuf charolais français +/- 250gr, fleur de sel de Gruissan, jus de viande fumé et corsé au romarin, pomme duchesse



Ardoise de trois fromages



Dessert de la carte au choix

MENU

des petites papilles

14€

Sirup à l'eau 25 cl, parfum au choix

Carré de côte de cochon label rouge grillée, pomme duchesse, légumes de saison

Profiterole avec un chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir Barry 55%