



« Dégustez une cuisine du marché sophistiquée qui réjouira vos papilles, réalisée uniquement à base de produits frais et de saison. »

Lionel Fèvre

MENU DU JOUR MIDI

(Du lundi au vendredi hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
21€

MENU ENFANT

12€

BURGER

Burger maison ou filet de poisson (selon arrivage) accompagné de frites maison ou légumes sautés.

DESSERT

Glace chocolat, fraise, vanille ou moelleux au chocolat.

BOISSONS

APÉRITIFS

RICARD, MARTINI, SUZE, CAMPARI
5€

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM
6€

MUSCAT DE LUNEL
Carthagène du domaine guinand
5€

BIÈRES
Cubanisto / Corona 33cl
4,5€

COUPE DE CHAMPAGNE
Moët & Chandon 12cl
12€

CHAMPAGNE BOUTEILLE
Moët & Chandon 75cl
80€

KIR
Cassis / mûre / fraise / pêche
6€

Kir Royal
10€

Verre de vin
Voir carte

SOFTS

SIROPS
Menthe / grenadine / fraise...
2,5€

SODAS
Pepsi / Pepsi Max / Perrier / Schweppes
4€

JUS DE FRUITS GRANINI
Pomme / Ananas / Orange...
4€

EAUX

EAU DE PERRIER
1L
4,5€

VITTEL
1L
4,5€

CAFÉS

CAFÉ
Décaféinés / Thés
2,3€

DIGESTIFS

GET 27 / GET 31
6€

ARMAGNAC / CALVADOS / RHUM «Diplomatico» ; «Don Papa» ; «Kraken» ; «Zacapa»
9€

COGNAC «Rémi Martin»
11€



NOS ENTRÉES

TERRINE DE LAPIN

- La terrine de lapin aux noisettes, gelée de **muscat de Lunel**, confiture d'oignon doux des cévennes, toast de pain de campagne boulanger.

11€

FOIE GRAS

- Le moelleux de foie gras de canard sablé à la farine de châtaigne, jus de canard forestier.

14€

ŒUF PARFAIT

- L'œuf parfait frit, julienne de légumes, chips de topinambour, vinaigrette de jus de bœuf.

9€

SAINT-JACQUES

- La tartelette de parmesan et noix de saint-jacques juste snackées, chapelures de jambon ibérique, épinard à la chinoise au citron confit.

14€

CARPACCIO

- Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, noisettes grillées et copeaux de parmesan.

13€



NOS VIANDES

JOUE DE BŒUF

- La joue de bœuf **français**, confite au vin rouge du domaine Haut Courchamp, mousseline de céleri rave, cromesqui fondant aux herbes fraîches.

20€

CÔTE DE PORC **300G**

- La côte de porc **ibérique** braisée, tombée de légumes racines, chips de patates douces et sauce au poivre arabica.

27€

ENTRECÔTE DE BŒUF **300G**

- L'entrecôte de bœuf **français**, gratin dauphinois.

25€

NOS POISSONS



BAR

- Le filet de bar cuit à l'unilatéral, crème de panais pointée à la vanille, polenta à la tomate et coriandre fraîche.

21€

SOLE **350G**

- La sole de pêche méditerranéenne façon meunière, poêlée de pommes de terre râtes.

33€



NOS DESSERTS

LE BAVAROIS

- Le bavarois au chocolat et passion.

8€

COULANT AU CHOCOLAT

- Le coulant, au chocolat de la maison Valrhona, coulis de chocolat.

10€

SABLÉ BRETON

- Le sablé breton en dôme de crème brûlée, glaçage au caramel.

9€

LE TIRAMISU

- Le tiramisu à l'orange sanguine, tuile au chocolat.

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

- L'assiette de fromages AOP de notre maître fromager «Cyril Carambat des halles de Lunel».

13€

CAFÉ GOURMAND

- Le café gourmand du ViaVino.

9€



MENU TERROIR

26€

NOS ENTRÉES

- La terrine de lapin aux noisettes, gelée de muscat de Lunel, confiture d'oignon doux des cévennes, toast de pain de campagne de notre boulanger.

OU

- L'œuf parfait frit julienne de légumes, chips de topinambour, vinaigrette de jus de bœuf.

NOS PLATS

- La joue de bœuf français, confite au vin rouge du domaine Haut Courchamp, mousseline de céleri rave, cromesqui fondant aux herbes fraîches.

OU

- Le filet de bar cuit à l'unilatéral, crème de panais pointée à la vanille, polenta à la tomate et coriandre fraîche.

NOS DESSERTS

- Le bavarois au chocolat et passion.

OU

- Le tiramisu à l'orange sanguine, tuile au chocolat.