

BIENVENUE



Ici, on cultive le goût,
ET L'ART DE PRENDRE LE TEMPS !



DRINK DRINK Qui bois là ...?

Nos Cocktails Création

COCKTAIL MAISON

Muscat de St Jean de Minervois domaine Marcon, pétillant naturel du domaine de La Côte des Pères Villespassans, griotte.



8.50€

L'ARTISANE ARRANGÉE

Bière artisanale bio Solongó blonde ou ambrée de Pardailhan, citron, gingembre, cassis, baies de roses.



9.50€

L'ÉPICÉ BLANC

Vin blanc de Villespassans, ginger beer, sucre de canne, citron.



9.50€

GRANITÉ DE ROSÉ

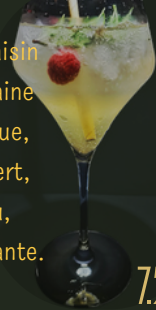
Rosé de Villespassans, cointreau, sucre de canne, framboises.



9.50€

LA GRAPPE

Jus de raisin bio domaine La Bosque, citron vert, sureau, eau pétillante.



7.50€

sans alcool

Les Classiques

SPRITZ

Apérol, pétillant de Villespassans, eau gazeuse, orange.

8.50€

GIN TONIC

Gin de Grézan, tonic, citron.

8.50€

CAÏPIRINHA

Cachaça, sucre de canne, citrons verts.

9.50€



Les Bières Artisanales

Bouteille 33cl de la ferme Solongo de Pardailhan.

LA BRINDILLE.....	5.50 €
Blonde, arôme doux et floral, tout en finesse...	
LA SÈVE.....	5.50 €
IPA, gourmande aux arômes de fruits exotiques, notes maltées et subtilement amère.	
LA BRANCHE.....	5.50 €
Blanche, fraîche et équilibrée aux saveurs acidulées.	
LA BÛCHE.....	5.50 €
Ambrée, ronde en bouche, flatte le palais avec ses arômes maltés.	

BIÈRE SANS ALCOOL.....	4.50 €
Peroni, 33cl.	

Les Apéritifs

MUSCAT.....	5.00 €
St Jean de Minervois, domaine Marcon, 12cl.	
KIR.....	4.50 €
Vin blanc sec de Villespassans 12cl, crème de cassis.	
RICARD.....	4.00 €
Ricard 2cl, glaçons, eau.	



Le Coin Des Sages

Ou presque...

COCA COLA 33CL.....	3.80 €
PERRIER 33CL.....	3.80 €
SCHWEPPEES 25CL.....	3.80 €
ICE TEA PÊCHE 25CL.....	3.80 €
GINGER BEER 20CL.....	4.50 €
LIMONADE 33CL.....	4.00 €
DIABOLO 33CL.....	4.50 €
JUS DE PÊCHE 25CL.....	3.50 €
JUS D'ANANAS 25CL.....	3.50 €
JUS DE RAISIN 25CL.....	4.00 €
Bio, du domaine La Bosque de Cessenon sur Orb.	
SIROP À L'EAU.....	2.50 €
Grenadine, menthe, pêche, citron, gingembre, anis, fruit de la passion, sureau.	

Eaux Minérales

ÉVIAN 50CL.....	5.00 €
PERRIER FINES BULLES 50CL.....	5.00 €



À PARTAGER Ou pas...!

Nos Planches

LA CHARCUTERIE	17.50 [€]
Jambon de montagne, coppa, pâté de campagne, boudin, saucisson.	
LA FROMAGE	17.50 [€]
Bouchon, Cendré, Caprichon, Abondance AOP, Brie de Meaux AOP, cantal AOP, Roquefort AOP.	
LA PÊCHEUR	21.50 [€]
Rillettes de maquereau au citron et fromage frais, couteaux au pesto et parmesan, poulpe chorizo façon catalane des "Fans du Bocal", accras crevette gingembre.	
LA VÉGÉTARIENNE	18.50 [€]
Tarte de légumes de saison, champignons farcis pesto et noisettes grillées, frites de légumes, dips de carottes au curry Madras, houmous de pois chiche.	
LA COIN COIN c'est pas du boudin !.....	35.00 [€]
Magret de canard fermier 400g, frites maison, salade verte. Sauce roquefort ou échalote suppl. 1.50€	

Encore plus de partage Ou toujours pas...!

HUÎTRES FRAÎCHES	11.50 [€]
6 huîtres n°3, citron frais, pain de seigle toasté, beurre gomasio aux algues.	
TERRE DE SCHISTE HUÎTRES CHAUDES	16.50 [€]
6 huîtres n°3, réduit d'échalote au vin rouge de Villespassans, vinaigre balsamique, beurre rose gomasio aux algues, pain de seigle toasté.	
MOULES AU CHORIZO spécialité de la maison !.....	9.50 [€]
Moules, crème fraîche, chorizo, curry.	



FOIE GRAS MAISON.....	17.50 €
Foie gras (70g), pain d'épices maison, toast de pain grillé, gelée de muscat de St Jean de Minervois.	
FRITES MAISON.....	4.50 €

Les plats Cuisinés

POULPE FICTION.....	
Poulpe au chorizo façon catalane, pommes de terre, poivrons, poireaux.	
LE BON, LE BOEUF ET LE TRUAND.....	
Boeuf mijoté à la bière, pommes de terre, oignons, carottes, poireaux.	



Plats préparés et élaborés à Berlou par "Les Fans du Bocal", proposés ici sur ardoises avec une présentation signée Le Pied de la Lune.

Pour Les petits Gourmets

SIROP	
Menthe, grenadine, citron, pêche, fruit de la passion.	
NUGGETS POISSON OU POULET FRITS	
FRITES MAISON	
BOULE DE GLACE	
Vanille, caramel beurre salé, fraise, chocolat, sorbet poire ou citron.	
	12.50 €

Une cuisine de Terroir rendue possible grâce aux produits locaux.

Nos complices pour vos moments de partages : Boulangerie Fillet de Cébazan, Charcuterie Maison Calas de Lacaune, Canards de la ferme du plateau des Lacs à Anglès, L'Oulibo Bize Minervois, Huîtres et Moules de chez Ostréa Cultura étang de Thau, fruits et légumes de Maison Verrey de Babeau-Bouldoux et du jardin de Valérie à Agel, le miel de Gaël de Villespassans, les glaces et sorbets Bio du Jardin des Glaces de Cébazan.



LES GOURMANDISES

Nos desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT.....	7.50 €
Chocolat, praliné, gavottes.	
DÉLICE DE POMMES.....	7.50 €
Financier aux amandes, pommes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé, chantilly maison.	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES.....	7.50 €
Meringues artisanales, chantilly maison, crème de fruits rouges au mascarpone.	
FAISSELLE.....	7.50 €
Faisselle de chèvre, miel, pain d'épices maison.	
BOULE DE GLACES.....	2.50 €
Caramel beurre salé, vanille, sorbet citron, sorbet poire et autres parfums selon la saison.	

L'ivresse douce et sucrée

Desserts alcoolisés

L'ABSOLU CRÉMEUX.....	9.50 €
Baileys, glace caramel beurre salé.	
WILLIAMINE.....	9.50 €
Eau de vie Poire William's, sorbet poire.	
L'ÉCOSSAIS.....	9.50 €
Whisky, sorbet citron.	
COUPE COLONEL.....	9.50 €
Vodka, sorbet citron.	



RE DRINK DRINK

Les digestifs

RHUM ZACAPA 23 ANS D'ÂGE 4CL	10.00 €
RHUM DIPLOMATICO 4CL	7.50 €
WHISKY CAOL ILA 4CL	9.00 €
WHISKY NIKKA 4CL	9.00 €
COGNAC XO 4CL	9.00 €
POIRE WILLIAMS 4CL	7.00 €
BAILEY'S 6CL	6.00 €
COINTREAU 4CL	6.50 €
COQ O RICO MENTHE 6CL	6.50 €
LA CROQUEUSE 6CL	6.50 €
LA PULPEUSE 6CL	6.50 €

Boissons chaudes

CAFÉ EXPRESSO	1.90 €
CAFÉ ALLONGÉ	2.00 €
CAFÉ NOISETTE	2.30 €
CAFÉ ARROSÉ	5.00 €
THÉ VERT, FRUITÉ, NOIR	2.80 €
INFUSION VERVEINE, MENTHE	2.80 €