

POUR ACCOMPAGNER  
*L'apéritif*

**Amuse-bouches**  
8 verrines pour 2 personnes

9€

**Le coin-coin**  
Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney exotique au rhum, pain brioché  
- A partager ou pas -

21€

*Entrées*  
EN SCÈNE

**Trop exquis le cromesquis**  
Cromesquis d'escargots d'Argeliers,  
crème d'ail noir et balsamique, huile  
d'olive **bio** de Bize-Minervois

16€

**Fane un jour, fan toujours**  
Gnocchis de carottes et parmesan,  
crème de fanes

14€

**C'est grave là, docteur?**  
Gravlax de truite fumée au sel de Gruissan,  
julienne de légumes printanniers et fruits,  
pancake, sauce gravlax

16€

**"Une rose ne saurait naître d'un oignon"**  
disait Théognis de Mégare. Et pourtant...  
Fleur d'oignon rouge confite au soja, bouillon  
d'oignon, croûtons et siphonade de jambon de  
pays de la maison Bertrand

14€

*Envie de Nature*  
PLAT VÉGÉTARIEN

**Célerisotto printannier**  
Risotto de céleri et de riz crémeux de  
Marseillette au safran de Gruissan,  
asperges de l'Aude et pleurotes

20€

*e'Ô*  
à la Bouche

*Viandes*  
GRILLÉES, MITONNÉES, CONFITES

**Filet de boeuf français +/- 250gr** 31€  
jus de viande corsé et fumé au romarin  
**bio** de Bize-Minervois, légumes  
printanniers et grande duchesse

**Mignon à croquer** 24€  
Filet mignon de cochon confit aux  
épices douces tandoori, légumes  
printanniers et grande duchesse

**En plein cagnard** 26€  
Magret de canard cuisson basse  
température, sauce façon bigarade à  
l'orange et miel du Somail, légumes  
printanniers et grande duchesse

**Bao burger à la mode de chez nous** 22€  
Pain bun blanc aux graines de sésame,  
effilochée de poulet mariné au curry,  
oignons confits, légumes crus, mayonnaise  
au curry

L'APPEL DE LA MER  
*Poissons*

**Jacques a dit** 26€  
Saint Jacques et risotto noir, asperges de l'Aude,  
tuile de pain au levain d'Argeliers citronnée

**Seppia alla piselli** 23€  
Tagliatelles de seiche à la piselli, sauce  
petits pois, oignons, lard, crème fraîche

*Desserts*  
FAITS MAISON & FROMAGES

**Ardoise de cinq fromages** 12€

**Chou, chéri, dis-moi oui** 11€  
Profiterole avec un gros chou fait maison,  
boule de glace vanille, chocolat noir Barry 74%

**Du tac ô tac** 11€  
Taco sucré à la noisette garni d'un  
crémeux praliné et ganache montée à la  
vanille, noisettes façon chouchou

**Buena vista social club** 11€  
Cigare en trompe l'oeil. Enrobage de chocolat  
noir, chantilly crémeuse au café cubain avec un  
insert croustillant praliné et caramel beurre salé

**Le monde entier est un cactus** 11€  
Macaron en cactus garni d'une ganache à la  
pistache et d'un confit de framboise

**Il en a dans le citron** 11€  
Demi citron vert et son pot en trompe l'oeil.  
Mousse au citron vert et insert au confit de citron  
**bio** et basilic, biscuit moelleux au Limoncello

 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 29€

# Le Somailot



## Fane un jour, fan toujours

Gnocchis de carottes et parmesan, crème de fanes

Ou

## "Une rose ne saurait naître d'un oignon" disait Théognis de Mégare. Et pourtant...

Fleur d'oignon rouge confite au soja, bouillon d'oignon, croûtons et siphonade de jambon de pays de la maison Bertrand

Ou

## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique au rhum, pain brioché (Supplément 7€)



## Mignon à croquer

Filet mignon de cochon confit aux épices douces tandoori, légumes printanniers et grande duchesse

Ou

## Seppia alla piselli

Tagliatelles de seiche à la piselli, sauce petits pois, oignons, lard, crème fraîche



## Du tac ô tac

Taco sucré à la noisette garni d'un crémeux praliné et ganache montée à la vanille, noisettes façon chouchou

Ou

## Le monde entier est un cactus

Macaron en cactus garni d'une ganache à la pistache et d'un confit de framboise

MENU À 38€

# Le canal du midi



## Trop exquis le cromesquis

Cromesquis d'escargots d'Argeliers, crème d'ail noir et balsamique, huile d'olive bio de Bize-Minervois

Ou

## C'est grave là, docteur?

Gravlax de truite fumée au sel de Gruissan, julienne de légumes printanniers et fruits, pancake, sauce gravlax

Ou

## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique au rhum, pain brioché (Supplément 7€)



## En plein cagnard

Magret de canard cuisson basse température, sauce façon bigarade à l'orange et miel du Somail, légumes printanniers et grande duchesse

Ou

## Jacques a dit

Saint Jacques et risotto noir, asperges de l'Aude, tuile de pain au levain d'Argeliers citronnée



## Buena vista social club

Cigare en trompe l'oeil. Enrobage de chocolat noir, chantilly crémeuse au café cubain avec un insert croustillant praliné et caramel beurre salé

Ou

## Il en a dans le citron

Demi citron vert et son pot en trompe l'oeil. Mousse au citron vert et insert au confit de citron bio et basilic, biscuit moelleux au Limoncello

MENU À 61€

# L'Ô à la Bouche



## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney exotique au rhum, pain brioché



## Filet de boeuf français +/- 250gr

jus de viande corsé et fumé au romarin bio de Bize-Minervois, légumes printanniers et grande duchesse



## Ardoise de trois fromages



## Dessert de la carte au choix

### MENU

## des petites papilles



14€

Sirop à l'eau, parfum au choix

---

Filet mignon de cochon confit aux épices douces tandoori, légumes printanniers et grande duchesse

---

Profiterole avec un chou fait maison, boule de glace vanille, chocolat noir Barry 74%