

LE PETIT MAS

DÉGUSTER

Verre de bienvenue servi au bar

Tielle sétoise artisanale

Huîtres crues à discrétion

Trio d'huîtres gratinées (à échanger contre votre galet)

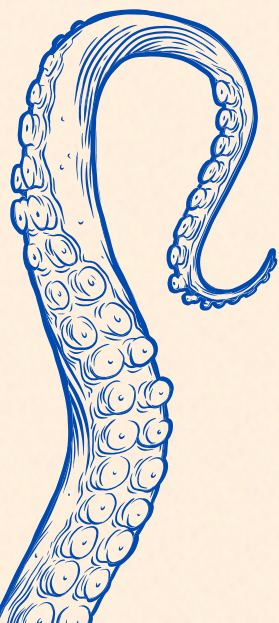
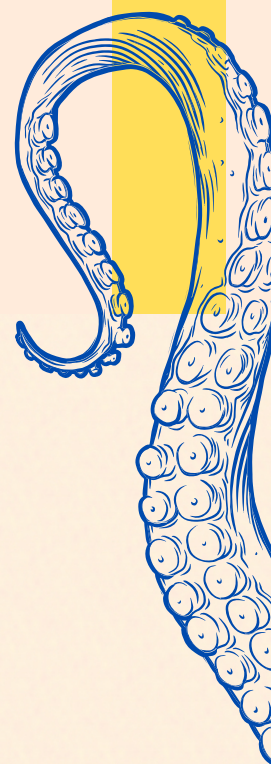
Brasucade de moules au feu de bois

Dessert rafraichissant (à échanger contre votre bâtonnet)

MENU UNIQUE 38 €

MENU ENFANTS

< 12 ans : 12 €
12 à 16 ans : 20 €



BOIRE

BLANC

Domaine Reine Juliette
Terres Rouges
Picpoul - 4€ / 19€

Domaine Peyronnet
Muscat sec - 19€

Domaine Calage-Resseguier
Laurus
Conversion Bio
Assemblage cépages - 22€

Domaine d'Hondrat
Chardonnay, viognier - 22€

Domaine de Verchant
1582 - Bio
Rolle, chardonnay, sauv. - 25€

Domaine Mas de l'Ecriture
Le Poème Blanc
Sauvignon - 25€

Bergerie de l'Hortus
Roussanne, viognier, sauv. - 29€

Domaine Calage-Resseguier
Rosmarinus
Conversion Bio
Rouss., grenache blanc, vio. - 35€

ROSÉ

Domaine d'Hondrat
Bella vista
Grenache noir, cinsault, syrah - 18€

Domaine de Verchant
1582 - Bio
Grenache, syrah - 25€

ROUGE

Domaine Sahuc
Les copains de bord
Marsellan - 23€

Château Bas d'Aumelas
Grès de Montpellier
Bio
Grenache, syrah, mourvèdre - 25€

BULLES

Sieur d'Arques
Premières bulles
Limoux - 30€

BIÈRES APÉRITIFS

Domaine Peyronnet
Belle Etoile
Muscat doux (verre) - 5€

ALARYK
Bière artisanale Bio - 6€

SOFT

Délice des Cigales
Sirop artisanal de Mèze
Verre - 2€

Vergers de Thau
Jus de pommes de Villeveyrac
3€ / 12€

Maison Aubert
Boissons pétillantes artisanales Bio
cola - limonades ... - 5€

Perrier
Eau pétillante bout. 75cl. - 4€

Boissons chaudes
Café, déca, thé, infusion - 2€

