

Offre découverte à 75€/HT

Mise à disposition de tables sur notre terrasse

Horaire de 18h30 à 2h

Serveurs dédiés

Chef de rang

Ambiance musicale ou spectacle Live

En apéro :

- 1 cocktail d'accueil à la carte

- 1 planche à partager pour deux

La planche de charcuterie :

Jambon blanc truffé, jambon ibérique, rilette, saucisson sec au poivre, beurre et ses cornichons

La planche de fromage :

Gouda à la truffe, brie, chèvre, comté affiné 24 mois accompagnée de sa confiture de cerise noire

La planche de Mezze

Antipasti, houmous, caviar d'aubergine, tzatziki, olive

A boire :

- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave

Rosé : Jolies Filles Bio Cuvée 2020 IGP Gard 75cl

Rouge : Pinot Noir IGP Pays D'Oc Altugnac Les Turitelles 2018

Blanc : Chardonnay Ecoterra

Pays d'Oc 2019 Bio 75cl

A manger :

Le fumoir de la Terre et de la Mer

(plat à partager / 2 personnes)

Barbecue de la Mer

Brochettes de saumon, gambas et calamars (selon arrivage)

ou

Barbecue de la Terre

(Entre 550 et 600 gr selon cuisson)

Brochette cœur de rumsteck, la fameuse merguez aux épices, et côtes d'agneau

En accompagnement

Pomme de terre, crème de ciboulette

Patates douces beurre thym, moutarde à l'ancienne

Aubergines Tahini parmesan

Maïs grillé, beurre demi sel

Offre dégustation à 100€/HT

Mise à disposition de tables sur notre terrasse

Horaire de 18h30 à 2h

Serveurs dédiés

Chef de rang

Ambiance musicale ou spectacle Live

En apéro :

- 1 cocktail d'accueil à la carte

- 1 bouteille de champagne pour 2 à partager

Laurent Fosse Blanc de Blanc 75cl

- 1 planche à partager pour deux

La planche de charcuterie :

Jambon blanc truffé, jambon ibérique, rilette, saucisson sec au poivre, beurre et ses cornichons

La planche de fromage :

Gouda à la truffe, brie, chèvre, comté affiné 24 mois accompagnée de sa confiture de cerise noire

La planche de Mezze

Antipasti, houmous, caviar d'aubergine, tzatziki, olive

A boire :

- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave

Rosé : Jolies Filles Bio Cuvée 2020 IGP Gard 75cl

Rouge : Pinot Noir IGP Pays D'Oc Altugnac Les Turitelles 2018

Blanc : Chardonnay Ecoterra

Pays d'Oc 2019 Bio 75cl

A manger :

Le fumoir de la Terre et de la Mer

(plat à partager / 2 personnes)

Barbecue de la Mer

Brochettes de saumon, gambas et calamars (selon arrivage)

ou

Barbecue de la Terre

(Entre 550 et 600 gr selon cuisson)

Brochette cœur de rumsteck, la fameuse merguez aux épices, et côtes d'agneau

En accompagnement

Pomme de terre, crème de ciboulette

Patates douces beurre thym, moutarde à l'ancienne

Aubergines Tahini parmesan

Maïs grillé, beurre demi sel

Offre premium à 125€/HT

Mise à disposition de tables sur notre terrasse

Horaire de 18h30 à 2h

Serveurs dédiés

Chef de rang

Ambiance musicale ou spectacle Live

En apéro :

- Open Bar sur toute notre carte de cocktail, bière et soft.

- 1 planche à partager pour deux

La planche de charcuterie :

Jambon blanc truffé, jambon ibérique, rilette, saucisson sec au poivre, beurre et ses cornichons

La planche de fromage :

Gouda à la truffe, brie, chèvre, comté affiné 24 mois accompagnée de sa confiture de cerise noire

La planche de Mezze

Antipasti, houmous, caviar d'aubergine, tzatziki, olive

A boire :

- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave premium

Rosé : Minuty Prestige Rosé Côtes de Provence AOC 75cl

Rouge : Pic Saint Loup AOC Mas de L'Oncle 2018 75cl

Blanc : Petit Chablis AOC Seigneurie de la Madeleine 2019 75cl

A manger :

Le fumoir de la Terre et de la Mer

(plat à partager / 2 personnes)

Barbecue de la Mer

Brochettes de saumon, gambas et calamars (selon arrivage)

ou

Barbecue de la Terre

(Entre 550 et 600 gr selon cuisson)

Brochette cœur de rumsteck, la fameuse merguez aux épices, et côtes d'agneau

En accompagnement

Pomme de terre, crème de ciboulette

Patates douces beurre thym, moutarde à l'ancienne

Aubergines Tahini parmesan

Maïs grillé, beurre demi sel