

## Les vins du Bistrot de La Distillerie

### Les blancs :

#### IGP Pays d'Oc

2017	AB	Mas de Lunès	Viognier	75 cl	20€00
				Verre 12.50cl	4€50
2017	AB	Mas de Lunès	Chardonnay	75 cl	24€00
				Verre 12.50 cl	5€50
NM		Ballade en Straminer	Moelleux	Verre 12.50 cl	6€50

#### AOP Languedoc

2015	AB	Allegria	Tribu d'A	75 cl	32€50
2017		Bébian	La Chapelle	75 cl	32€50
2015		Bébian	Prieuré	75 cl	38€00
2016		La Sauvageonne	Grand Vin	75 cl	53€00
2014	AB	Causse Arboras		75 cl	58€00

#### AOP Fauquères

2016	AB	Ch. De la Liquière	Les Amandiers	75 cl	25€00
------	----	--------------------	---------------	-------	-------

#### IGP Cotes de Thonque

2016		Seigneurie de Peyrat	Viognier	75 cl	20€00
------	--	----------------------	----------	-------	-------

#### AOP Muscat de Mireval (Vin Doux Naturel)

2014		Mas Neuf		Verre 12.50 cl	6€50
------	--	----------	--	----------------	------

#### AOP Muscat de Rivesaltes (Vin Doux Naturel)

2014		Domaine des Balmettes	Le P'tit Grain	75 cl	34€00
------	--	-----------------------	----------------	-------	-------

### Les rosés :

#### IGP Pays d'Oc

2017		Domaine P.Mas	Les Vignes de Nicole	75 cl	25€00
------	--	---------------	----------------------	-------	-------

#### IGP Hérault :

2017	AB	Le Pive	Gris	75 cl	20€00
2016	AB	Le Pive	La vie de bohème	75 cl	34€00

#### AOP Languedoc

2016	AB	Monplézy	Plaisirs	75 cl	24€00
2017		Bébian	Les Poupées Roses	75 cl	25€50
2017	AB	Allegria	Dolce Vita	75 cl	26€50
				Verre 12.50 cl	5€50

#### AOP Fauquères

2017	AB	Château La Liquière	Les Amandiers	75 cl	26€00
------	----	---------------------	---------------	-------	-------

## La Distillerie de Pezenas

Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec  
des produits frais, de saison et locaux.

Une démarche qualitative qui limite parfois les volumes.  
Nous vous remercions de votre compréhension  
si le plat de votre choix n'était plus disponible.

### Formule Déjeuner

Plat/Dessert/Café : 18€

Tartine/Dessert/Café : 15 €

### Pour commencer ...

#### Salade Vitaminée aux légumes du moment

Accord vin : Viognier, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 4€50

ou

#### Salade Roquette, chèvre chaud et miel bio

Accord vin : Petits Bonheurs, Domaine Allegria 2017 ; Le verre : 5€50

ou

#### Poisson du jour

Accord vin : Chardonnay, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 5€50

ou

#### Pièce du Boucher

Accord vin : Mas de Lunès, Mas 2015 ; le verre : 5€50

\*\*\*\*\*

#### Tartine de la Distillerie

Jambon cru, Fromage de Chèvre ou Reblochon, Frites et Salade

### Pour terminer ...

#### Moelleux au Chocolat, Quenelle de Glace Mascarpone

ou

#### Crème Brûlée Poire et miel

ou

#### Café Gourmand

### Formule Dîner

**Plat seul : 17€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 24€  
Menu 3 services : 29€**

#### Pour commencer...

**Velouté de potimarron, Chanterelles et chips de Serrano**

Accord vin : Viognier, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 4€50

ou

**Tartare de thon mariné au soja, Brunoise d'ananas et avocat**

Accord vin : Chardonnay, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 5€50

ou

**Salade de gésiers confits, parmesan et champignons sautés**

Accord vin : Pinot Noir, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 4€50

ou

**Foie gras mi cuit et son chutney de figues**

Accord vin : Muscat de Mireval, Mas Neuf 2014 ; le verre : 6€50

#### Pour suivre...

**Noix d'entrecôte Angus, confit d'échalotes**

Accord vin : Mas de Lunès, Mas 2015 ; le verre : 5€50

ou

**Fondant de veau, jus perlé aux coings**

Accord vin : Pinot Noir, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 4€50

ou

**Souris d'agneau confite sauce thym, ail nouveau en chemise**

Accord vin : Petits Bonheurs, Domaine Allegria 2017 ; le verre : 5€50

ou

**Dos de cabillaud et ses linguines à l'encre de seiche**

Accord vin : Chardonnay, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 5€50

ou

**Suprême de pintadeau à la crème de Cèpes**

Accord vin : Pinot Noir, Mas de Lunès 2017 ; le verre : 4€50

#### Pour terminer ...

**Assiette de fromages**

ou

**Moelleux au chocolat, glace Mascarpone**

ou

**Crème brûlée à la poire et au miel**

ou

**Tarte tatin, glace crème fraîche des Alpes**

ou

**Café gourmand (supp 1€50)**

### Les rouges :

#### IGP Pays d'Oc

2017	AB	Mas de Lunès	Pinot Noir	75 cl	20€00
			Verre 12.50 cl		4€50

#### IGP Pays de Caux

2016	AB	Allegria	Cinsault Abuelo	75 cl	28€00
2016	AB	Allegria	Poivre Mourvèdre	75 cl	38€00

#### AOP Languedoc

2017	AB	Allegria	Petits Bonheurs	75 cl	19€00
			Verre 12.50 cl		5€50
2017	AB	Monplézy	Plaisirs	75 cl	22€00
2015	AB	Mas de Lunès	Mas	75 cl	24€00
			Verre 12.50 cl		5€50

2016		Allegria	Tribu d'A	75 cl	28€00
2015		Château St-Martin de la Garrigue	Grès de Montpellier	75 cl	46€00
2014		Terre et Temps	Bergerie Aniane	75 cl	48€00
2008		Bébian	Prieuré	75 cl	55€00
2014	AB	Causse Arboras		75 cl	60€00

#### AOP Fauquères

2017	AB	Château La Liquière	Les Amandiers	75 cl	26€00
------	----	---------------------	---------------	-------	-------

#### IGP Cotes de Thonque

2016		Seigneurie de Peyrat	Grenache	75 cl	20€00
------	--	----------------------	----------	-------	-------

### Les Bulles :

#### AOP Limoux

NM		Prima Perla	Brut Rosé	75 cl	38€00
NM		Gérard Bertrand	Code Rouge	75 cl	45€00

#### AOP Champagne

NM		Bernard Gaucher	Brut	75 cl	55€00
NM		Laurent Perrier	Brut	75 cl	75€00