

La Distillerie de Pézenas

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€

**Salade de Légumes du moment et copeaux de Chèvre
Accord vin : Viognier, Mas de Lunès 2018 ; le verre : 4€50**

Ou

**Gaspacho d'été
Accord vin : Rosé le Pive Gris 2018 ; Le verre : 4€50**

Ou

**Tarte fine Mousseline d'Anchois, Poivrons confits
et copeaux de Parmesan
Accord vin : Dolce Vita rosé, Domaine Allegria 2018 ; Le verre : 5€50**

Ou

**Poisson du jour vapeur, émulsion aux deux Citrons
Accord vin : Chardonnay, Mas de Lunès 2018 ; le verre : 5€50**

Ou

**Pièce du boucher
Accord vin : Mas de Lunès, Mas 2015 ; le verre : 5€50**

&

Dessert au choix sur la carte du soir

Menu Enfant (midi et soir) (jusqu'à 12 ans) 9€50

**Escalope de Cordon Bleu Frites ou Filet de Poisson et son Riz
sauvage**

Ou Steak haché Charolais Frites

&

**Glace deux boules ou Carré mousseux Chocolat ou Salade de
Fruits**

&

Sirop au choix

Formule Dîner

Plat seul : 17€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 24€

Menu 3 services : 29€

Pour commencer...

Salade de Légumes marinés et cubes de Féta

Accord vin : Viognier, Mas de Lunès 2018 ; le verre : 4€50

Ou

Gaspacho d'été

Accord vin : Rosé le Pive Gris 2018 ; Le verre : 5€50

Ou

Verrine du soleil

(Mousse Avocat, Segment de Pomelos, Julienne de Grany Smith et Crevettes)

Accord vin : Montplézy rosé plaisir 2018 le verre : 5€50

Ou

Tarte fine Mousseline d'Anchois, Poivrons confits et copeaux de Parmesan

Accord vin : Dolce Vita rosé, Domaine Allegria 2018 ; Le verre : 5€50

Pour suivre...

Encornet à la Sétoise et son Riz sauvage

Accord vin : Viognier, Mas de Lunès 2018 ; le verre : 4€50

Ou

Filet de Daurade Royale vapeur, émulsion aux deux Citrons

Accord vin : Chardonnay, Mas de Lunès 2018 ; le verre : 5€50

Ou

Fondant de Veau aux Pêches

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

Ou

Brochette duo de Bœuf et Magret rôtis

Accord vin : Cinsault Abuelo, Domaine Allegria 2017 ; le verre : 5€50

Ou

Souris d'agneau (400g) cuisson basse température et son jus au thym (sup de 3€)

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

Pour terminer ...

Assiette de fromages

Ou

Carré moussoux au Chocolat nappé de crème noisette, glace Noix de Coco

Ou

Clafoutis aux Fruits d'été

Ou

Coupe Glace Vent de fraîcheur

(Glace Menthe Chocolat, sirop de Menthe et Chantilly maison)

Ou

Café gourmand

Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées. Signalez-nous si vous dînez plusieurs soirs, notre chef peut vous proposer d'autres plats.

Les vins du Bistrot de La Distillerie

Les blancs :

IGP Pays d'Oc

2018	AB	Mas de Lunès	Viognier	75 cl	20€00
				Verre 12.50cl	4€50
2018	AB	Mas de Lunès	Chardonnay	75 cl	24€00
				Verre 12.50 cl	5€50
NM		Ballade en Straminier	Moelleux	Verre 12.50 cl	6€50

AOP Languedoc

2015	AB	Allegria	Tribu d'A	75 cl	32€50
2018		Bébian	La Chapelle	75 cl	32€50
2016		Bébian	Prieuré	75 cl	38€00
2016		La Sauvageonne	Grand Vin	75 cl	53€00
2013	AB	Causse Arboras		75 cl	58€00

AOP Faugères

2018	AB	Ch. De la Liquière	Les Amandiers	75 cl	25€00
------	----	--------------------	---------------	-------	-------

IGP Cotes de Thongue

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

AOP Muscat de Mireval (Vin Doux Naturel)

2016		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

2018		Domaine P.Mas	Les Vignes de Nicole	75 cl	25€00
------	--	---------------	----------------------	-------	-------

IGP Hérault :

2018	AB	Le Pive	Gris	75 cl	20€00
2018	AB	Le Pive	La vie de bohème	75 cl	34€00

AOP Languedoc

2018	AB	Monplézy	Plaisirs	75 cl	24€00
2017		Bébian	Les Poupées Roses	75 cl	25€50
2018	AB	Allegria	Dolce Vita	75 cl	26€50
				Verre 12.50 cl	5€50

AOP Faugères

2018	AB	Château La Liquière	Les Amandiers	75 cl	26€00
------	----	---------------------	---------------	-------	-------

Les rouges :

IGP Pays d'Oc

2018	AB	Mas de Lunès	Pinot Noir	75 cl	20€00
				Verre 12.50 cl	4€50

IGP Pays de Caux

2017	AB	Allegria	Cinsault Abuelo	75 cl	28€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
2016		Bébian	Prieuré	75 cl	55€00

AOP Faugères

2018	AB	Château La Liquière	Les Amandiers	75 cl	26€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

Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.