

APÉRITIFS

APERITIF MAISON	6 €
MUSCAT DE FRONTIGNAN	6 €
Château de la Peyrade	
KIR	5 €
KIR ROYAL	10 €
MARTINI BLANC, ROUGE 4cl	5 €
COUPE DE CHAMPAGNE	9 €
WHISKY JB	5 €
AMERICANO	9 €

LES ANISÉS

RICARD 2.5cl	4 €
PASTIS 51 2.5cl	4 €

BIÈRE

LEFFE	4,50 €
-------------	--------

SODAS	4 €
-------------	-----

EAUX MINÉRALES

VITTEL 50cl	4 €
THONON 75cl	7 €
BADOIT 50 cl.....	4 €
BADOIT 1L.....	7 €
CHATELDON 75cl	7 €

DIGESTIFS

ALCOOL BLANC POIRE OU FRAMBOISE 4cl	8 €
ARMAGNAC 4cl	8 €
BAS ARMAGNAC LABERDOLIVE 1995.....	20 €
CALVADOS 4cl	8 €
COGNAC VSOP 4cl	8 €
LIMONCELLO 6cl	6 €
MARC DE MUSCAT DE FRONTIGNAN 4cl	6 €
VIEILLE PRUNE 4cl	10 €



POT LYONNAIS 46cl

Domaine Coste Moynier - Saint Christol
BLANC IGP - ROUGE IGP - ROSÉ IGP
8.50 €



14 Route de la Corniche de Neuburg - 34200 SÈTE

Tél. : 04 99 02 43 89

www.lepetitbistrotsete.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



LES ENTRÉES

6 HUÎTRES DE BOUZIGUES	12 €
12 HUÎTRES DE BOUZIGUES	22 €
12 PALOURDES DE L'ÉTANG	19 €
SALADE PETIT BISTROT, CREVETTES AU THYM SUR UN MÉLI-MÉLO DE QUINOA AU BASILIC	16 €
SALADE AUX PETITS COQUILLAGES PARFUMÉS CURRY ET LAMELLES DE SAUMON FUMÉ	18 €
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE	18 €
MOULES GRATINÉES	18 €
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT, FAÇON LAURENT	22 €

SUGGESTION VÉGÉTARIENNE Allergènes (vérifiez avec le serveur/euse) 22 €

LES PÂTES

PENNE RIGATE À LA TOMATE ET AU BASILIC	15,50 €
LINGUINES AUX PALOURDES DE THAU (Huile d'olive, Ail, Persil, Crème)	26 €

UN POT DE RILETTE MAISON GRACIEUSEMENT OFFERT

FORMULE DU JOUR MIDI ET SOIR 24,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT + 1 VERRE DE VIN (Domaine Coste Moynier)

MENU À 37,90 €

VOIR L'ARDOISE

MENU ENFANT 12 €

SAUCISSE DE TOULOUSE OU FILET DE POISSON
FRITES OU PÂTES + 1 BOULE DE GLACE

*Nous n'acceptons plus les chèques. Merci de votre compréhension.
Prix nets - Service compris*

LES POISSONS

POÊLÉE DE GAMBAS AUX POIVRONS ROUGES, ENCORNETS ET CHORIZZO	34 €
SAINT-JACQUES RÔTIES AU VELOUTÉ DE CHAMPAGNE ET AUX TRUFFES	32 €
SOLE BELLE MEUNIÈRE	les 100 gr 10 €
SOLE GRILLÉE	les 100 gr 10 €
MOULES DE BOUCHOT À LA CRÈME (en saison)	18 €

Poissons selon arrivage servis avec du riz de Camargue

LES VIANDES

SOURIS D'AGNEAU «BASSE TEMPÉRATURE» SAUCE SICHUAN, LÉGUMES DE SAISON	31 €
ENTRECÔTE SAUCE AUX HERBES CHIMICHURI 350gr	31 €
TARTARE HACHÉ MINUTE, SALADE ET FRITES	27 €
TOURNEDOS GRILLÉ SAUCE AUX HERBES CHIMICHURI 350gr, SALADE ET FRITES	35,90 €
TOURNEDOS AU POIVRE VERT, CAROTTES CONFITES FRITES	38,90 €
TOURNEDOS POIVRE MIGNONETTE, FRITES	38,90 €

Toutes nos viandes de Bœuf sont françaises

ASSIETTE DU FROMAGER : LOU PASTROU 9 €

LES DESSERTS

CRÈME CARAMEL	7,90 €
CRÊPE SOUFLÉE À L'ORANGE, FAÇON SUZETTE	12 €
FONDANT CHOCOLAT	11 €
GLACES 1 BOULE	3,90 €
2 BOULES	7,80 €
SORBETS 1 BOULE	3,90 €
2 BOULES	7,80 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	8 €
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER	12 €
TARTE AMANDINE AUX POIRES	8,90 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	3 €

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS - 14 MAJOR ALLERGENS

