

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 €
PERRIER BLEU 50cl	4 €
PERRIER BLEU 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 4cl	6 €
MARC DE MUSCAT DE FRONTIGNAN 4cl	6 €
VIEILLE PRUNE 4cl	10 €



POT LYONNAIS 46cl

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 DE BOUCHOT À LA CRÈME (en saison)  	18 €
MOULES GRATINÉES   	18 €
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC ET PORTO BLANC	22 €

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

LES PÂTES

PENNE RIGATE À LA TOMATE ET AU BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES  	15,50 €
TAGLIATELLES AUX PALOURDES DE THAU (Huile d'olive, Ail, Persil)    	25 €

FORMULE DU JOUR MIDI ET SOIR 23,90 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT + 1 VERRE DE VIN

MENU À 36,90 €

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 €

Poissons selon arrivage servis avec des pommes vapeurs




















LES VIANDES

SOURIS D'AGNEAU «BASSE TEMPÉRATURE» SAUCE SICHUAN 	31 €
ENTRECÔTE GRILLÉE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 350gr 	30,20 €
TARTARE HACHÉ MINUTE  	27 €
TOURNEDOS GRILLÉ 	35,90 €
TOURNEDOS AU POIVRE VERT 	38,90 €
TOURNEDOS POIVRE MIGNONETTE 	38,90 €

Toutes nos viandes de Bœuf sont françaises

ASSIETTE DU FROMAGER : LOU PASTROU  9 €

LES DESSERTS

CRÈME CARAMEL  	7,90 €
CRÊPE SOUFFLÉE À L'ORANGE, SAUCE 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

