




ENTREES

Oeufs de la ferme - mayo cerfeuil		4€
Pâté de campagne Maison Bobosse - cornich'		8€
Rillettes de la mère poiscaille <i>baies roses - herbes fraîches</i>		7€
Tartare de thon Albacore 80 gr		10€
Salade Niçoise de Montpellier <i>haricot vert - oeuf - tomate - thon - anchois - olives - vinaigrette à l'ancienne basilic - poivrons</i>		10€
Tomates collector <i>vinaigrette à l'ancienne - oignons rouges</i>		4€
Le Crottin qui nous rend chèvre		4€

PARTAGE

Planche mixte charcuterie & fromage		17€
Le roi soleil <i>Camembert, miel, thym</i>		18€
Mon beau poulet rôti - jus de cuisson env. 1,7 kg - frites fraîches		60€
Mon petit poulet rôti - jus de cuisson env. 800 gr - frites fraîches		30€
Entrecôte bien élevée (Aubrac) - 300 gr frites fraîches - Béarnaise		35€

PLATS

Coquillettes pour enfant gâté jambon blanc persillé		16€
Carpaccio de boeuf - pesto - basilic -120 gr frites fraîches		16€
Cordon bleu fait sur place frites fraîches - salade		19€
Croque-papie salade		9€
Jost Piperade		14€
Daurade royale entière soleil & légumes		26€
Burger - hâché boeuf d'Aubrac - 150 gr <i>Pain du boulanger, emmental, oignons confits, salade - sauce tartare</i>		18€
Burger veggie - steak végétal - 150 gr <i>Pain du boulanger, emmental, oignons confits, salade - sauce tartare</i>		18€

SALADES REPAS

Salade Niçoise de Montpellier		16€
Salade du rôti		14€
Salade primeur, légumes et fruits frais		13€

TARTARES

Tartare de boeuf bien élevé (Aubrac) au couteau - 180 gr frites fraîches		17€
Tartare de thon Albacore -150 gr frites fraîches		18€

PIZZAS

Marguerite <i>Sauce tomate, emmental, basilic, huile d'olive, olives noires</i>		10€
Mémé Odette <i>Pistou, tomme grise, roquette, chiffonnade de jambon de pays, tomates confites, crème fraîche d'Isigny A.O.P., réduction de vinaigre de framboise, noix et basilic</i>		18€
Jeannot <i>Crème tartufata, emmental, roquette, jambon blanc persillé et copeaux de vieux Rodez</i>		21€
Fanny <i>Crème fraîche d'Isigny A.O.P., chèvre, miel pays, roquette, oignons blonds caramélisés, emmental & brisures de noisettes torréfiées</i>		20€
Mémé Eliane <i>Sauce tomate, artichauts, poivrons & aubergines rôtis, emmental, compotée d'oignons rouges, copeaux de vieux rodez, tomates cerises, olives noires, basilic</i>		22€

DESSERTS

La jatte de mousse au chocolat		13€
La mojito meringuée		10€
Crumble de fruits frais de saison		9€
Profiteroles glaces artisanales Maison Frigexqui		10€
Ile flottante caramel beurre salé		7€
Ile flottante à partager		12€
Fruits du moment melba à croquer (à 2, à 3, à 4...)		10€/pers.
Cabécou - miel pays - thym frais		12€

COCKTAILS CLASSIQUES

11€

Cosmopolitain

Vodka - cranberry - cointreau - jus de citron

Negroni

Gin - noilly prat rouge - campari

French Manhattan

Whisky - noilly prat rouge - angostura bitter

Daiquiri

Rhum spiced - citron - sirop de vanille

Mojito

Rhum spiced - citron vert - menthe - sucre

COCKTAILS SANS ALCOOL

7€

La Pétillante

Pamplemousse - menthe - citron - tonic pamplemousse

La Douce

Ananas - cranberry - sirop de pêche - citron

PRESSIONS

33 CL - 4,5€ 50CL - 6€

Blonde - fraîche et florale

IPA - amer, agrumes

Pink Berliner - acide & notes de framboise

King Louis - ambrée et rustique

Blanche - arômes céréalière & citronnée

CAFE

Café

2€

Double espresso - capuccino - latte - thé

3,50€

COCKTAILS SIGNATURES

11€

Le Solaire

Gin - sureau - jus de citron - sirop d'hibiscus

Le Sudiste

Gin - Noilly Prat - jus de citron - sirop de lavande

Le Divin

Vodka - jus d'airelle - vanille - cointreau

Le Jost Signature

Vodka - Sureau - Thé blanc - Jus de citron - Sirop de litchi

APERITIFS - DIGESTIFS

Ricard 5€

Limoncello Maison 5€

Pastis 5€

Get 27 5€

Martini 6€

Suze 5€

ALCOOLS

Rhum 8€

Havana

Gin 8€

Acrobate Agrumes

Whisky 8€

Johnny Black Label Ecosse

Vodka 8€

Vodka renaissance

Tequila 8€

La Malinche

SOFT

3,50€

Coca - Coca zéro - Fuze tea - Perrier - Ginger Beer

Schweppes tonic / pomelos / agrumes

Thé glacé du barman 4€

Thé blanc rose litchi, miel, citron

LA CARTE DES VINS

BLANCS 75 CL

Domaine "Ludovic Gaujal"

Cuvée "Ludovic Gaujal" - AOP Picpoul de Pinet

Domaine de "Daurion"

Cuvée "Terre de Caux" - IGP Pays d'OC

Domaine de "La Combe Saint Paul"

Cuvée "Chardonnay" - IGP Pays d'OC

Domaine de "Saint Martin des Champs"

Cuvée "Le Cri" - IGP Pays d'OC (Moelleux)

Domaine de "Ange de Bacchus"

Cuvée "Angèle" - AOP Languedoc

24€

22€

21€

23€

26€



ROUGES 75 CL

Domaine "Coston"

AOP Terrasse du Larzac

Domaine "Cammaous et Caussarelle"

Cuvée "Marie" - AOP Pic St Loup

32€

34€

ROSE 75 CL

Domaine "Tour Saint Honoré"

Cuvée "Après plage" - IGP du Var

Domaine "Terre de Sable"

Cuvée "Nuits Bleues" - IGP Sable de Camargue

Domaine "Ange de Bacchus"

Cuvée "Délices des Anges" - AOP Languedoc

22€

29€

26€

ROUGE

Domaine "Conquêtes" - 5€

IGP Saint Guilhem le désert

ROSE

Domaine "Auzias" - 5€

IGP Cité de Carcassonne

BLANC

Domaine "Conquêtes" - 5€

IGP Pays de l'Hérault

AU VERRE 12 CL

CHAMPAGNES ET PROSECCO

Tsarine Brut

AOP Champagne

10€ - 12.5cl 55€ - 75cl

Tsarine Rosé

AOP Champagne

55€ - 75cl

Prosecco Bosco

DOC Prosecco

8€ - 12.5cl 29€ - 75cl