



« Nous sommes tous différents.

Nos compagnons, au service et en cuisine,
sont uniques, naturels, spontanés, et toujours professionnels.

Leur handicap est notre force ! »



Restauration de 12h à 14h30

Nos entrées

Saumon gravelax	9 €	Tielle Sétoise artisanale	8 €
<i>Cuit au sucre et au sel, aneth, zestes d'agrumes</i>		<i>Maison « Dassé », salade verte</i>	
6 huîtres n°3 de l'étang de Thau	12 €	Soupe du jour	8 €
<i>Vinaigre à l'échalote, beurre doux, pain de seigle</i>		<i>Légumes de saison de notre maraichage BIO</i>	
Assortiment de charcuterie	8 €	Entrée du jour	8 €

Nos salades

Salade de Saumon	14.90 €
<i>Toast de saumon gravelax, tomate, concombre, salade verte</i>	
Salade Cévenole	14.90 €
<i>Toast de fromage de chèvre, jambon de pays, cerneaux de noix, tomate, concombre, salade verte</i>	
Croque-monsieur Maguelone	12 €
<i>Tomme catalane, Pain de campagne, crème fraîche, jambon au torchon</i>	
Planche campagnarde	15 €
<i>Assortiment de charcuterie, sélection de fromages, salade verte</i>	

Nos plats

Moules marinières	<i>pommes de terre grenailles, riz ou salade verte</i>	12 €
Croustillant de filet de Poulet	<i>Mariné, pané façon Maguelone, potatoes maison, aioli & salade verte</i>	16 €
Carpaccio de bœuf	<i>Pesto maison, copeaux de Parmesan, pignons de pin, pommes de terre grenaille, salade verte</i>	16.50 €
Daurade	<i>Servie entière, riz & ses légumes de saison</i>	18.50 €
Plat du jour		15 €

Notre menu Enfants Jusqu'à 12 ans

Croque-Monsieur maison ou Croustillant de filet de poulet - glace - sirop à l'eau	10 €
<i>Accompagnement : potatoes maison et salade verte</i>	

Nos desserts

Assiette de trois fromages	8 €	Moelleux au chocolat	8 €
<i>Avec salade verte</i>		<i>Glace vanille, crème anglaise</i>	
Crumble maison	8 €	Pot de glace artisanale	4.50 €
<i>Aux fruits de saison, glace vanille</i>		<i>Caramel beurre salé, chocolat noir, vanille, fraise, mangue, citron jaune</i>	
Panna Cotta	7 €	Dessert du jour	8 €
<i>Aux fruits rouges</i>			

AB La majorité des légumes et fruits de saison proviennent de la production
de notre maraichage BIO : « Les ateliers de Maguelone »

Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service Compris
La liste des allergènes est disponible sur demande.





Nos vins BIO & handi-solidaires



12cl



75cl

INSULA Blanc , IGP Pays d'Oc 2020 Cépages : Clairette, Picpoul, Vermentino	3.70 €	18.50 €
LA VOLTA Blanc , IGP Pays d'Oc 2018 Cépages : Chardonnay, Viognier - élevé en fût de chêne	4.20 €	22.50 €
INSULA Rosé , IGP Pays d'Oc 2020 Cépage : Syrah	3.70 €	18 €
INSULA Rouge , IGP Pays d'Oc 2020 Cépages : Syrah, Merlot, Petit Verdot	3.70 €	18 €
LA VOLTA Rouge , IGP Pays d'Oc 2020 Cépages : Syrah, Merlot - élevé en fût de chêne	4.20 €	22 €
WITIZA Rouge , AOP Languedoc 2020 Cépages : Syrah, Grenache - élevé en fût de chêne	4.50 €	27 €

Tous nos vins sont disponibles à la boutique : Consultez nos tarifs à emporter.



Vins Bio et solidaires

Ce domaine insulaire et exceptionnel s'étend sur 18 ha et entoure la cathédrale à 360 °.

Les vins de notre Domaine sont produits, élevés et mis en bouteille sur la presqu'île par les Compagnons de Maguelone. C'est un atelier de notre ESAT, comme le restaurant le Comptoir des Compagnons.*

Le vin à Maguelone, toute une histoire ...

Les archéologues ont montré la présence d'une activité viticole sur le site dès le 1^{er} siècle de notre ère !

Circuit ultra-court. Labellisé en BIO depuis 2014.

*Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service Compris
La liste des allergènes est disponible sur demande*

