



« 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>Fabrication régionale, salade verte</i>	
6 huîtres n°3 de l'étang de Thau	12 €	Entrée du jour	8 €
<i>Vinaigre à l'échalote, beurre doux, pain de seigle</i>			

Nos salades

Salade de Saumon	14.90 €
<i>Toast de saumon gravelax, crudités de saison, salade verte</i>	
Salade Cévenole	14.90 €
<i>Toast de fromage de chèvre, jambon sec affinage 7 mois, cerneaux de noix, crudités de saison, salade verte</i>	
Croque-monsieur Maguelone	12 €
<i>Tomme catalane, Pain de campagne, crème fraîche, jambon au torchon, salade verte</i>	
Salade Maguelone	12.90 €
<i>Tomates, crudités de saison, mozzarella buffalo, pesto maison, salade verte</i>	

Nos plats


Moules marinières	<i>pommes de terre grenaille, riz ou salade verte</i>	12 €
Carpaccio de bœuf	<i>Pesto maison, copeaux de Parmesan, pignons de pin, pommes de terre grenaille, salade verte</i>	16.50 €
Filet de poulet mariné	<i>pommes de terre grenaille, légumes de saison</i>	15.00 €
Daurade	<i>Servie entière, riz & ses légumes de saison</i>	18.50 €
Plat du jour		15 €
	<i>Assiette d'accompagnement supplémentaire</i>	4.50 €

Notre menu Enfants Jusqu'à 12 ans

Croque-Monsieur ou filet de poulet mariné	avec accompagnement - glace - sirop à l'eau	10€
--	---	-----

Nos desserts

Panna Cotta	7 €	Moelleux au chocolat	8 €
<i>Aux fruits rouges</i>		<i>Glace vanille</i>	
Carpaccio d'ananas	7 €	Pot de glace artisanale	4.50 €
<i>Sorbet coco</i>		<i>Caramel beurre salé, chocolat noir, vanille, fraise, mangue, citron jaune</i>	
	Dessert du jour		8 €

 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 2021 Cépages : Clairette, Picpoul, Vermentino	3.70 €	18.50 €
LA VOLTA Blanc , IGP Pays d'Oc 2021 Cépages : Chardonnay, Viognier - élevé en fût de chêne	4.20 €	22.50 €
INSULA Rosé , IGP Pays d'Oc 2021 Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache	3.70 €	18 €
INSULA Rouge , IGP Pays d'Oc 2021 Cépages : Syrah, Merlot, Petit Verdot	3.70 €	18 €
LA VOLTA Rouge , IGP Pays d'Oc 2021 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

