



« 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

Duo marâcher sur planche	8 €	Pâtes en salade	8 €
<i>Crème de petit pois à la menthe et crème de radis fromage frais ciboulette à tartiner, pain de campagne</i>		<i>Accompagnées de tomates confites, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce basilic</i>	
Tielle Sétoise artisanale	8 €	Gaspacho maison	8 €
<i>Maison Dassé, et sa tombée de salade du moment</i>		<i>Servi avec sa glace tomate basilic</i>	
6 huîtres n°3 de l'étang de Thau	12 €	<i>Légumes du marché</i>	
<i>Vinaigre à l'échalote, beurre doux, pain de seigle</i>			

Nos plats

Moules marinières	<i>pommes de terre grenaille ou salade verte</i>	14 €
Croc Maguelone		13 €
<i>Tomme catalane, pain de campagne, crème fraîche, jambon, et salade du moment</i>		
Salade Maguelone		13 €
<i>Tomates fraîches, Burrata di bufala, croûtons, salade de saison, sauce basilic</i>		
Salade Estivale		14 €
<i>Tomates cerises, magret fumé, Comté, croûtons, noix, salade de saison</i>		
Planche veggie		16 €
<i>Gaspacho maison, crème de petit pois à la menthe à tartiner, pain de campagne, croc végétarien, olives marinées</i>		
Burger de poulet		17 €
<i>Pain artisanal, filet de poulet rôti, sauce tartare, cheddar fondu, tomate, oignons caramélisés, salade de saison, pommes de terre grenailles</i>		
Suggestion du chef	<i>à l'ardoise</i>	15 €

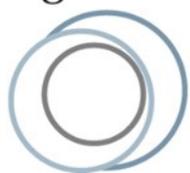
Notre menu Enfants *Jusqu'à 10 ans*

Filet de poulet rôti	<i>accompagné de pomme de terre grenaille - glace Oasis - sirop à l'eau</i>	11 €
-----------------------------	---	------

Nos douceurs

Tarte grillée à l'abricot et son sorbet	7 €	Soupe de fruits avec morceau	7 €
<i>Coulis de fruits rouges et chantilly</i>		<i>Biscuit à la cuillère</i>	
Brownie maison	7 €	Duo de fromages	9 €
<i>Glace au yaourt, éclats de pralines caramélisés</i>		<i>Farandole de fruits secs et confiture du moment</i>	

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



Nos vins BIO & handi-solidaires



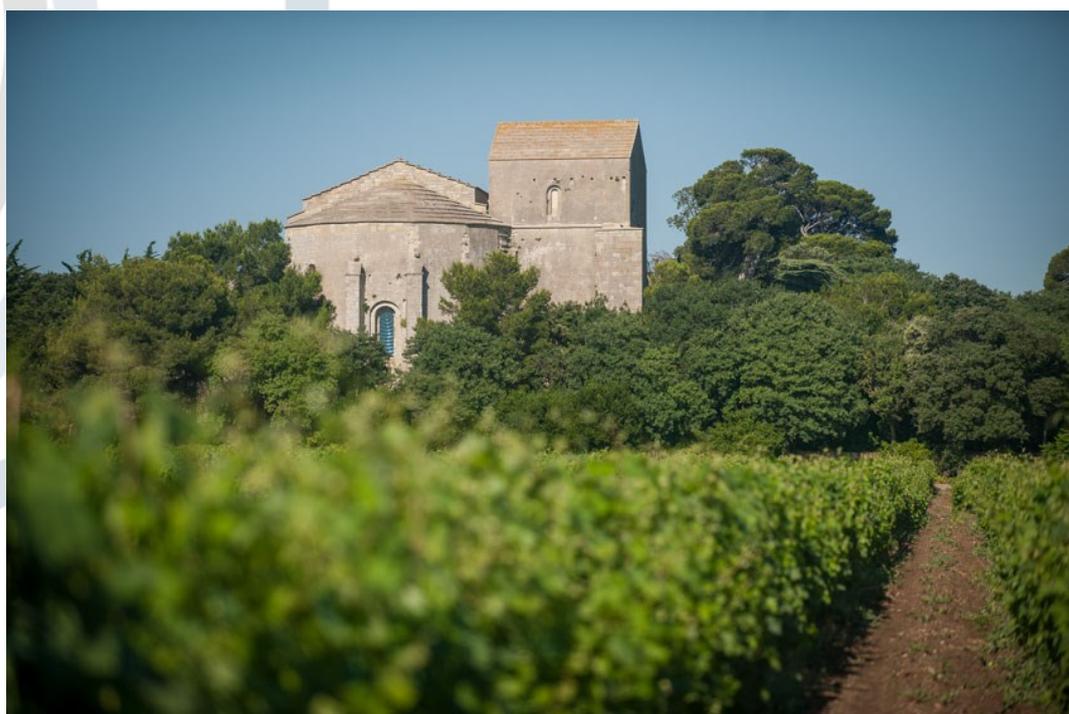
12cl



75cl

INSULA Blanc , IGP Hérault Collines de la Moure 2022 Cépages : Clairette, Picpoul, Rolle, Grenache blanc	4.00 €	20 €
LA VOLTA Blanc , Vin de France 2022 Cépages : Chardonnay, Viognier - élevé en fût de chêne	4.50 €	24 €
INSULA Rosé , IGP Hérault Collines de la Moure 2022 Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache noir	4.00 €	19 €
INSULA Rouge , IGP Pays d'Oc 2021 Cépages : Syrah, Merlot, Petit Verdot	4.00 €	19 €
LA VOLTA Rouge , IGP Pays d'Oc 2021 Cépages : Syrah, Merlot - élevé en fût de chêne	4.50 €	23 €
WITIZA Rouge , AOP Languedoc 2020 Cépages : Syrah, Grenache - élevé en fût de chêne	5.00 €	29 €

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



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