



« Nous sommes tous différents.

Nos Compagnons, au service et en cuisine,  
sont uniques, naturels, spontanés, et toujours professionnels.  
Leur handicap est notre force ! »



## Sur le pouce

de 10 h à 17 h

### En Mode Gourmet

<b>Duo de tartinables Maison</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Houmous &amp; fromage frais aux herbes et à l'ail accompagné de pain artisanal</i>	
<b>Assiette végétarienne</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Croque « veggie » (Pain, compotée de tomates et tomme Catalane) falafels, fromage frais aux herbes et à l'ail, tartare de tomates</i>	
<b>Saucisse sèche à trancher</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Accompagnée de pain de campagne artisanal, beurre doux et cornichons</i>	
<b>6 huîtres N°3 du Bassin de Thau</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Pain de seigle, beurre doux, citron et vinaigre d'échalotes</i>	
<b>Croc' Maguelone</b>	<b>13,00 €</b>
<i>Pain de campagne, crème fraîche, jambon, tomme Catalane</i>	
<b>Duo de fromages</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Fruits secs et sa confiture de figues</i>	

### En Mode Gourmand

<b>Muffin</b>	<i>Chocolat</i>	<b>4,00 €</b>
	<i>Myrtilles</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Gaufre</b>	<i>Sucre</i>	<b>4,50 €</b>
	<i>Nutella</i>	<b>6,00 €</b>
	<i>Chantilly</i>	<b>6,00 €</b>
	<i>Supplément Chantilly</i>	<b>1,50 €</b>
<b>Petit pot de glace et sorbet BIO</b>		<b>5,00 €</b>
<i>Consultez nos Compagnons pour le choix des différents parfums</i>		



## Sur l'ardoise

de 12h à 14h30

<b>Entrée</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Plat</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Dessert</b>	<b>8,00 €</b>

Supplément garniture **1,50 €**

*(Salade verte, pommes de terre rôties à l'ail et herbes de Provence ou garniture de saison ....)*



## Menu Enfants Jusqu'à 10 ans

<b>Aiguillettes de volaille panées</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Accompagnées de pommes de terre rôties à l'ail et herbes de Provence</i>	
<b>Tarte de saison ou glace</b>	

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

\*ESAT : Etablissement et Service d'Aide par le Travail



## Nos vins BIO & handi-solidaires



12cl



75cl

<b>INSULA Blanc</b> , IGP Hérault Collines de la Moure 2022 Cépages : Clairette, Picpoul, Rolle, Grenache blanc	4,00 €	20,00 €
<b>LA VOLTA Blanc</b> , IGP Pays d'Oc 2022 Cépages : Chardonnay, Viognier - élevé en fût de chêne	4,50 €	24,00 €
<b>ROND'OR Blanc</b> , Vin de France 2023 Cépages : Muscat (Vin naturellement doux)	5,00 €	30,00 €
<b>INSULA Rosé</b> , IGP Hérault Collines de la Moure 2023 Cépage : Cinsault, Grenache noir, Syrah	4,00 €	19,00 €
<b>INSULA Rouge</b> , IGP Pays d'Oc 2022 Cépages : Syrah, Merlot, Petit Verdot	4,00 €	19,00 €
<b>LA VOLTA Rouge</b> , IGP Pays d'Oc 2022 Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon - élevé en fût de chêne	4,50 €	23,00 €
<b>WITIZA Rouge</b> , AOP Languedoc 2021 Cépages : Syrah, Grenache - élevé en fût de chêne	5,00 €	29,00 €

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



### Boissons sans alcool

Sirop	2,00 €
Jus de fruit 20cl Pomme, orange, multifruits	3,00 €
Orangina 25cl	3,20 €
Limonade 25cl	3,20 €
Coca-Cola / Zero 33cl	3,20 €
Fuzetea pêche 25cl	3,20 €
Schweppes agrumes	3,20 €
Perrier 33cl	3,20 €
Panaché 25cl	3,20 €

### Les boissons

#### Boissons chaudes

Café expresso	1,90 €
Café allongé	2,00 €
Double expresso	3,80 €
Café crème	3,00 €
Cappuccino	3,80 €
Chocolat	3,20 €
Thé / Infusion	2,70 €

#### Bières Artisanales

##### Brasserie les Garrigues

Blonde 33cl (4,9%) « Belle en Goguette »	4,00 €
Ambrée 33cl (5,5%) « Saison des amours »	4,00 €
Blanche 33cl (4,7%) « Ribouldingue »	4,00 €

#### Apéritif

Cartagène 6cl Compagnons de Maguelone	3,00 €
Cocktail maison Cartagène, Perrier, Citron, Menthe fraîche	6,00 €

#### Eaux plate et gazeuse

Nous avons sélectionné l'eau BRITA pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique.  
Nous vous proposons eau plate ou gazeuse, à volonté tout au long du repas pour un forfait de **0,90 € par personne**.