



MENU INTERACTIF

Cliquez sur le logo pour accéder
au menu de votre choix.

On boit un coup ?



On mange un bout ?



CARTE DES VINS & DES BOISSONS



RETROUVEZ-NOUS SUR

 Les Caves Mazuc  lescavesmazuc

TOUS NOS PRIX SONT EN € ET TOUTES TAXES COMPRISES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Boissons chaudes

Sur place ou à emporter

Les classiques

Ristretto / Espresso / Allongé	1,70
Double espresso	3,10
Café décaféiné	1,90
Café noisette	1,80
Café crème	4,00
Café frappé	4,00
Cappuccino	4,00
Café latte C ou F	4,00
Chocolat C ou F	3,50
Chocolat viennois	4,50

Nos spécialités

Latte Choco Mazuccino	4,50
<i>Espresso, nuage de lait, sirop choco, saupoudré de cacao : un souvenir d'enfance.</i>	
Latte Macchiato vanille	
<i>La vanille reconfortante : 100 % « hug in a mug »</i>	
Latte des Cévennes	
<i>Sous la mousse, la châtaigne des monts des Cévennes.</i>	
ChocoLatte noisette	
<i>Comme une tartine choco-noisette... dans ta tasse !</i>	

Les suppléments

Chantilly, sirop, caramel	+1,00
Bailey's, Kalhua, Cognac	+2,50

Thé & Infusions

Thé vert menthe	3,50
Thé vert Jasmin	3,50
Thé noir Bergamote	3,50
Verveine Infusion	3,50
Chaï latte	4,00

Cafeto
Un artisan torréfacteur près de Montpellier

Découvrez l'excellence d'un café
de spécialité éco – responsable :
Le Blend, 100 % Arabica



Les jus de fruits

Verger de Thau - 25 cl

Nos jus de fruits artisanaux

Villeveyrac, Hérault

Pomme, poire, abricot, pêche, tomate, raisin 3,80

Granini - 25 cl

Orange, ananas, tomate 3,80

Maison Aubert

Limonades artisanales depuis 1876

Pézenas, Hérault

Limonade l'Original, 33 cl 4,00

Limonade framboise, Cola Artisanal, Tonic Artisanal,

Thé Pétillant Rooibos Agrumes, Thé Pêche glacé

Les classiques

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl 3,80

Lipton Ice Tea, Orangina

Eau Minérale & Pétillante

Eau plate Evian 0.5 l 4,00

1 l 6,00

Eau pétillante San Pellegrino 0.5 l 4,50

1 l 6,00

Eau pétillante Perrier 33 cl 3,80

Les sirops

Les Délices de La Cigale

Nos sirops artisanaux - Mèze, Hérault

Saveur au choix 2,50

Hibiscus, Fraise, Grenade, Cassis, Menthe, Pêche,

Citron, Violette, Orgeat, Gingembre, Châtaigne

Lait + Sirop 3,00

*Sirops sans colorant, sans arôme
ni conservateur artificiel*



Jazz Club

LES 1^{ERS}
JEUDIS DU MOIS
À PARTIR DE 20H



Les sodas artisanaux

Sans alcool et peu sucré

- | | | |
|--|-------|------|
|  BB Kombucha | 33 cl | 4,00 |
| Vailhauquès, Hérault | | |

Kombucha Hibiscus Pomelo litchi
Thé fermenté aromatisé à l'hibiscus et au pomelo, brassé artisanalement, 100 % naturel, des notes acidulées et florales !

La classique - Ginger beer
Gingembre fermenté, du jus de gingembre frais, du jus de citron et du sucre de canne, c'est tout !

Cidre artisanal

- | | | |
|---|------|------|
|  La Ciderée - Cidrerie Occitane | 33cl | 6,00 |
| La Sansée | | |
| Cidre Brut 2023 - 6° | | |
| Lavérune, Hérault | | |
| <i>Acidulé et nature, fermentation en levures indigènes</i> | | |
| <i>Sans sulfites ajoutés</i> | | |

À partager

- | | | |
|---|-------|-------|
|  La Ciderée - Cidrerie Occitane | 75 cl | 11,50 |
| La Sansée | | |
| Cidre Brut 2022 - 5.5° | | |
| <i>Sans sulfites ajoutés</i> | | |
-
- | | | |
|---|-------|-------|
|  La Ciderée - Cidrerie Occitane | 75 cl | 16,50 |
| L'Affutée | | |
| Cidre Brut 2022 - 5.5° | | |





Nos bières artisanales

Bières pressions

QR Code / Demander au serveur

Bières bouteilles - 33 cl

Pain liquide Pézenas, Hérault

L'Essentiel 5,00

Blonde Pale Ale - 5.5°

Raffraichissante, des notes de céréales et légèrement houblonnée

La Fauvette - Ambrée - 4.5° 5,00

Finement miellée, sur un goût à la fois malté et doux

La Pigresa - IPA - 5.5° 5,00

Raffraichissante aux notes d'agrumes et fruits tropicaux

Bière fruitée du moment

QR Code / Demander au serveur

Oustiti - Brasserie Zoobrew 5,50

Blanche - 4°

Castelnau-Le-Lez, Hérault

Cognossou - Brasserie Baudille 6,00

Oat meal Stout - 6°

Saint-Jean-De-Fos, Hérault

La belle Norvégienne - Brasserie Des Guarrigues 5,50

Blonde Pale Ale - Sans Gluten - 4°

Sommières, Gard

Bière sans alcool

GOXOA Blonde Ale - 0.5° 33cl 4,50

Montpellier, Hérault

Arômes houblonnés exotiques et d'agrumes subtils

Pompon NEIPA - 0,5° 33cl 4,50

Camplong, Hérault

Houblonnée et sans compromis



Jazz Club

LES 1^{ERS}
JEUDIS DU MOIS
À PARTIR DE 20H



Vins rouges

Languedoc

A emporter Sur place

A emporter Sur place

Domaine de Roquemale 12,00 22,00
« Méli-Mélo » - 13°
IGP Pays d'Hérault, 2024
Alicante, Syrah

Domaine Villa Tempora 12,00 22,00
« Les copains d'abord » - 13°
AOP Languedoc, 2024
Syrah 65%, Mourvèdre 35%

Domaine Rimbert 13,00 23,00
« Les travers de Marceau » - 12,5°
AOP Saint Chinian, 2023
Syrah 50%, Mourvèdre 20%,
Carignan 15%, Cinsault 15%

Château Montpezat 14,00 24,00
« Cuvée des Halles Mazuc » - 14°
AOP Languedoc, 2024
Grenache noir 75%, Plant droit 25%

Domaine de Mirabeau 14,00 24,00
« La vie devant soi » - 14°
IGP Pays d'Hérault Collines de La Moure, 2024
Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Mas D'Agalis 15,00 25,00
« Yo no puedo mas » - 12,5°
Vin de France, 2022
Carignan 50%, Grenache 20%,
Cinsault 20%, Syrah 10%

Mas de Lunes 15,00 25,00
« L'emblématique 1936 » - 13°
AOP Montpellier, 2023
70% Syrah, 30% Grenache noir

Domaine de Sauta Roc 16,00 26,00
« Codoliera » - 14°
AOP Languedoc Pézenas, 2021
Syrah 60%, Grenache 40%

Le Conte des Floris 16,00 26,00
« 6 Rah Noirs » - 13°
AOP Languedoc Pézenas, 2022
Syrah 70%, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Domaine de Dernacueillette 17,00 27,00
« Le Petit Derna » - 12,5°
IGP Pays de Cucugnan, 2021
Syrah 65%, Carignan 25%, Grenache 10%

Château l'Argentier 17,00 27,00
« Cinsault Vieille Vigne » - 13°
IGP Pays du Gard, 2021
Cinsault 100%

Domaine de Bon Augure 17,00 27,00
« Les Petits Apôtres » - 13°
IGP Haute vallée de l'Orb, 2024
Pinot noir 90%, Pinot blanc 5%, Pinot gris 5%

Domaine de Clovallon 17,00 27,00
« Pinot noir » - 12,5°
Vin de France, 2023
Pinot noir 100%

Le Mas d'Alezon 17,00 27,00
« Presbytère » - 12,5°
AOP Faugères, 2025
Cinsault, Lledoner-pelut, Carignan

Château Lancyre 18,00 28,00
« Vieilles Vignes » - 14°
AOP Pic Saint Loup, 2023
Syrah 65%, Grenache 35%

Domaine Rimbert 19,00 29,00
« Le Mas au Schiste » - 13°
AOC Saint-Chinian, 2023
Syrah 60%, Carignan 20%, Grenache 20%

Mas Lumen 20,00 30,00
« In vitro » - 14°
Vin de France, 2020
Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10%

Vignoble Coulet 20,00 30,00
« Tour de Baulx Rouge » - 14°
AOC Terrasses du Larzac, 2023
Syrah 65%, Grenache 25%, Carignan 10%

Domaine Rimbert 19,00 29,00
« Le Mas au Schiste » - 13°
AOC Saint-Chinian, 2023
Syrah 60%, Carignan 20%, Grenache 20%



Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Vins rouges

Languedoc

A emporter Sur place

A emporter Sur place

Mas Lumen 20,00 30,00
« In vitro » - 14°
Vin de France, 2020
Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10%



Vignoble Coulet 20,00 30,00
« Tour de Baulx Rouge » - 14°
AOC Terrasses du Larzac, 2023
Syrah 65%, Grenache 25%, Carignan 10%



Château L'Argentier 21,00 31,00
« Grès de Montpellier » - 14°
AOP Languedoc-Grès de Montpellier, 2018
Grenache 65%, Syrah 17,5%, Carignan 17,5%

Edgar Dufès Successeur 21,00 31,00
« L'Anglade » - 13°
AOC Languedoc, 2021
Syrah 30%, grenache 15%, Mourvèdre 30%,
Cinsault 25%,

Domaine des Rocs 22,00 32,00
« Sancto Lupo » - 14°
AOP Pic Saint-Loup, 2023
Syrah 60%, Grenache 40%



Domaine Nova Solis 23,00 33,00
« Zenith » - 14°
AOC Terrasses du Larzac, 2023
Syrah 70%, Grenache 20%, Carignan 10%



Château Montpezat 23,00 33,00
« La Palombière » - 14°
AOP Languedoc, 2022
Grenache noir 50%, Carignan 20%,
Cinsault 20%, Mourvèdre 5%, Syrah 5%

La Font des Ormes 24,00 34,00
« Terre Mêlée » - 14,5°
AOP Languedoc Pézenas 2016/2017
Grenache 40%, Syrah 30%,
Carignan 20%, Mourvèdre 10%



Maxime Magnon 27,00 37,00
« Saint Jacques » - 13°
Vin de France 2022
Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Cinsault 10%

Alain Chabanon 27,00 37,00
« Campredon » - 13,5°
AOP Terrasses du Larzac, 2021
Mourvèdre 55%, Syrah 40%, Grenache 5%



Le Conte des Floris 28,00 38,00
« Villafranchien » - 14°
AOC Languedoc-Pézenas, 2023
Grenache 80%, Carignan-Cinsault 20%

Domaine Villa Tempora 28,00 38,00
« L'Ange Vin » - 14°
AOC Languedoc Pézenas, 2020
Mourvèdre 80%, Grenache 20%



Château d'Oupia 28,00 38,00
« Nobilis » - 14°
AOP Minervois, 2018
Syrah, Carignan, Grenache

La Terrasse d'Elise 31,00 41,00
« Le Pigeonnier » - 14°
IGP Pays d'Hérault, 2023
Carignan 100%



Mas Cal Demoura
« Terre de Jonquières » - 14° 39,00 49,00
Terrasse du Larzac, 2023
Syrah, Grenache, Carignan,
Cinsault, Mourvèdre

Domaine Les Aurelles 61,00 71,00
« Solen » - 14,5°
AOC Languedoc, 2017
Grenache 60%, Carignan 40%

Domaine La Marèle - 14,5° 63,00 73,00
« La Marèle »
AOC Terrasse du Larzac 2013
Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache, Carignan



Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Vins rouges

Rousillon

Domaine de Vénus 12,00 22,00
« La Catalane » - 14,5°
AOP Côtes du Roussillon, 2022
Grenache 80%, Syrah 20%

Rhône

Clos des Boutes 18,00 28,00
« La Fagnes » - 12,5°
Vin de France, 2022
Carignan, Syrah

Matthieu Barret 20,00 30,00
« Black Flag » - 12,5°
IGP Ardèche, 2022
Syrah 100%

Maxime Graillet 22,00 32,00
« Equinoxe » - 12,5°
AOC Crozes-Hermitage, 2023
Syrah 100%

Maxime Graillet 37,00 47,00
« EQUIS » - 12,5°
AOC Saint Joseph, 2021
Syrah 100%

Domaine de Villeneuve 49,00 59,00
« Les Vieilles Vignes » - 14°
AOP Château Neuf du pape, 2014
Grenache 70%, Mourvèdre 16%, Syrah 8%,
Cinsault 4%, Clairette 2%

Gourt de Mautens - 14° 75,00 85,00
IGP Vaucluse, 2013
Grenache 35%, Mourvèdre 25%, Carignan 15%,
Counoise 10%, Vaccarèse 5%, Syrah 5%,
Cinsault et Terret noir

Clau du sol 37,00 47,00
« Ton ton demi-ton Rouge » - 12,5°
IGP Cévennes, 2022
Vin nature, 100% Grenache

Beaujolais

Jean Foillard 39,00 49,00
« Fleurie » - 13,5°
AOC Fleurie, 2019
Gamay 100%

Bourgogne

Fanny Sabre 31,00 41,00
« Bourgogne Rouge » - 12°
AOC Bourgogne, 2023
Pinot noir 100%

David Duband 42,00 52,00
« Cuvée Louis Auguste » - 13°
AOP Haute Côte de Nuit, 2021
Pinot noir 100%

Arnaud Baillot 57,00 67,00
« A ma fille Mahaut » - 12,5°
AOC Pernand Vergelesses, 2022
Pinot noir 100%

Domaine de Montille 181,00 191,00
« Volnay 1er Cru en Champan » - 12,5°
AOC Volnay 1er Cru, 2019
Pinot noir 100%



Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Vins rouges

Pays de la loire

A emporter Sur place

Arnaud Lambert 20,00 30,00
« Terres rouges » - 13,5°
AOC Saumur-Champigny, 2022
Cabernet franc 100%



Sud-Ouest

Valérie Courrèges 18,00 28,00
« Ocrement-dit » - 13°
AOP Cahors, 2022
Malbec 100%

Bordeaux

Denis Dubourdieu 16,00 26,00
« Clos de Reynon » - 13°
AOC Cadillac Côtes de Bordeaux, 2014
Merlot 92%, Cabernet Sauvignon 5%,
Petit verdot 3%

Provence

Domaine Terrebrune - 14° 39,00 49,00
AOC Bandol, 2019
Mourvèdre 85%, Grenache 10%, Cinsault 5%



Espagne

A emporter Sur place

Pago Casa Gran 15,00 25,00
« Casa Benasal » - 13,5°
Valencia DO, 2023
Moscatel, Syrah, Monastrell, Grenache



M,A Alonzo Etayo 16,00 26,00
« Prana » - 13,5°
Rioja DO, 2023
Tempranillo, Grenache



Italie, Piémont

Tenuta Di Sticciano 16,00 26,00
« Maggiano » - 15°
Chianti Superiore DOCG, 2023
Sangiovese 100%



Silvio Morando 20,00 30,00
« Barbera » - 14,5°
Barbera Del Monferato DOC, 2022
Barbera 100%



Vietti BAROLO 65,00 75,00
« Castiglione » - 14,5°
DOCG Barolo, 2018
Nebbiolo 100%

USA, Californie

B. Sieve, R. Peters, E. De Montille 129,00 139,00
« Racines » - 13°
Santa Rita Hills, 2020
Pinot noir 100%



Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Vins blancs

Languedoc

A emporter Sur place

A emporter Sur place

Château Montpezat 12,00 22,00
« Cuvée des Halles Mazuc » - 13°
Vin de France, 2024
Sauvignon 85%, Colombard 15%



Mas Neuf 12,00 22,00
« Inédit » - 10,5° - Vin moelleux
IGP Pays d'Oc, 2025
Muscat, Sauvignon Blanc



Domaine Rimbert 13,00 23,00
« Agathe » - 12,5°
AOC Saint-Chinian, 2024
Vermentino 50%, Clairette 35%,
Roussanne 10%, Grenache 10%



Domaine de Mirabeau 13,00 23,00
« Le Beau Rolle » - 13°
IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure, 2025
Rolle 100%



Domaine Bon Augure 14,00 24,00
« En terre étrangère » - 13°
IGP Haute Vallée de l'Orb, 2025
Chardonnay 100%

Domaine Grange de Bouys 16,00 26,00
« Epicure » - 13°
Grenache Blanc 100%



Domaine Sauta Roc 16,00 26,00
« Peira Levada » - 13°
AOP Languedoc, 2024
Roussanne 50%, Vermentino 40%,
Viognier 10%



Domaine de Terre Blanche 17,00 27,00
« Picpoul » - 12°
AOP Picpoul de Pinet, 2025
Picpoul 100%



Mas d'Alezon 17,00 27,00
« Le Presbytère » - 12,5°
AOP Faugères, 2024
Roussanne, Marsanne, Rolle



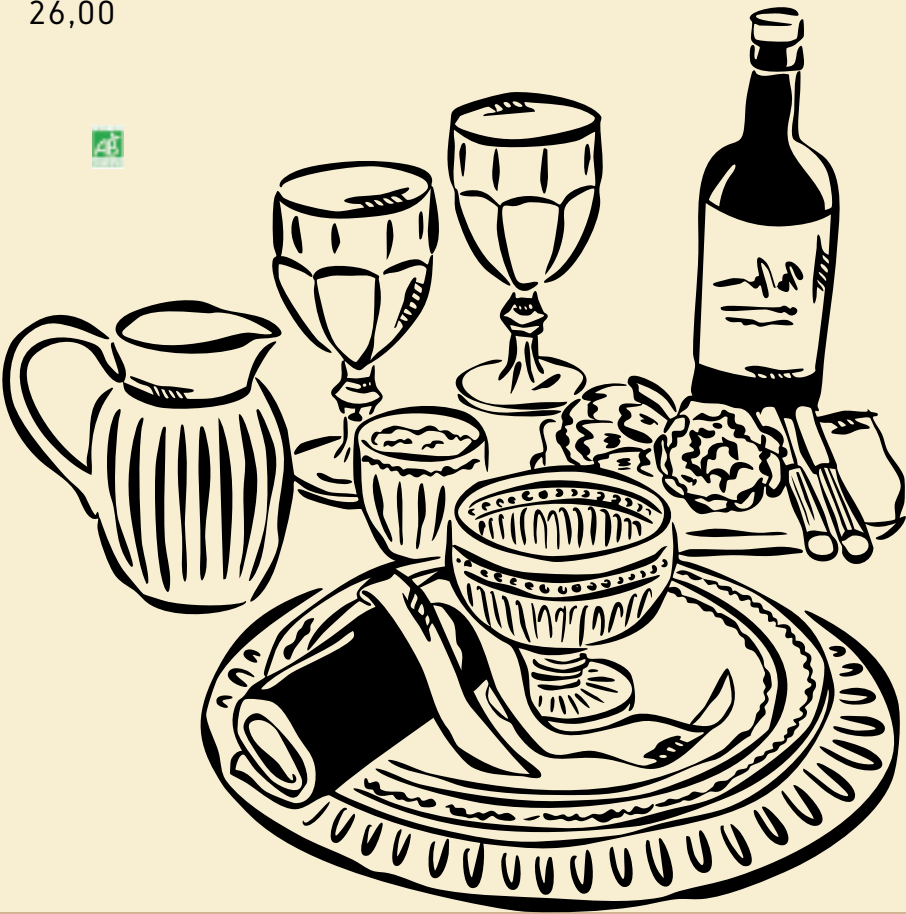
Château de Carraguilhes 17,00 27,00
« La Font Blanche » - 13,5°
AOP Corbières, 2024
Roussanne 50%, Grenache Blanc 30%,
Vermentino 20%



Monsieur S 18,00 28,00
« Samo blanc » - 13°
AOP Limoux, 2024
Chardonnay 100%



Château Montpezat 19,00 29,00
« Chichery » - 13°
AOC Languedoc, 2023
Marsanne 50%, Grenache Blanc 50%



Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Vins blancs

Languedoc

A emporter Sur place

A emporter Sur place

Mas des Agrunelles 19,00 29,00
« La Valière » - 12,5°
Vin de France, 2024
Viognier 100%



Clau Du Sol 19,00 29,00
« Blanc de noir » - 14°
AOP Cévennes, Vin de France, 2023
60% Grenache, 40% Vermentino



Domaine Stella Nova 19,00 29,00
« Les Pléiades » - 13,5°
AOC Languedoc, 2023
Grenache Gris, Grenache Blanc, Terret, Clairette



Yoann Moreno 20,00 30,00
« En s'amusant » - 12°
Vin de France, 2025
Grenache blanc 50%, Grenache gris 50%

Domaine Villa Tempora 20,00 30,00
« Un temps Pour Elle » - 12°
Vin de France, 2023
Terret Bourret 50%, Bourboulenc 25%, Carignan blanc 25%



Domaine Nova Solis 20,00 30,00
« Sélène » - 13°
Vin de France, 2025
Carignan Blanc 100%



Domaine Sauta Roc 24,00 34,00
« In bilico » - 13°
AOC Languedoc, 2022
Bourboulenc 80%, Vermentino 20%



Alain Chabanon 27,00 37,00
« Le Petit trélan » - 13,5°
IGP Saint Guilhem le Désert, 2022
Chenin 60%, Rolle 40%



Château de Caraguilhes 29,00 39,00
« Solus » - 13,5°
AOP Corbières, 2023
Grenache blanc 65%, Roussanne 35%



Domaine Bon Augure 31,00 41,00
« DSLS - Dieu seul le sait » - 12°
IGP Pays d'Hérault, 2022
100% petite Arvine

Mas Lumen 35,00 45,00
« Orphée » - 13°
Vin de France, 2022
Terret blanc et gris 100%



Le Conte des Floris 44,00 54,00
« Lune Blanche » - 13°
AOP Languedoc, 2019
Carignan Blanc



Vins au verre

Cliquez ici pour voir la sélection du moment



Vins blancs

Roussillon		A emporter Sur place		Alsace		A emporter Sur place	
Domaine de Vénus	12,00 22,00			Domaine Weinbach	39,00 49,00		
« La Catalane » - 13,5° AOP Côtes du Roussillon, 2022 Grenache Blanc, Grenache Gris				« Théo » - 13,5° AOP Alsace, 2022 Riesling 100%			
							
Domaine Danjou Banessy	21,00 31,00			Bourgogne		A emporter Sur place	
« Supernova » - 11,5° Vin de macération Vin de France, 2024 Muscat d'Alexandrie 100%				Fanny Sabre			
				21,00 31,00			
				« Cuvée Anatole » - 12° Vin de France, 2025 Chardonnay 100%			
Domaine ZULU	22,00 32,00			Domaine Gérard Duplessis			
« Œil noir » - 12° Vin de France, 2022 Maccabeu, Grenache blanc, Grenache gris				28,00 38,00			
				« Le Petit Chablis » - 13° AOC Petit chablis, 2023 Chardonnay 100%			
Domaine de Vénus	26,00 36,00			Fanny Sabre			
« L'Effrontée » - 14° AOP Côtes du Roussillon, 2017 Grenache blanc 35%, Grenache gris 30%, Maccabeu 25%, Vermentino 10%				31,00 41,00			
				« Bourgogne Aligoté » - 12° AOC Bourgogne Aligoté, 2023 Aligoté 100%			
Rhône				Château de Bérù			
				33,00 43,00			
				« Terroir de Bérù » - 13° AOC Chablis, 2019 Chardonnay 100%			
Clos des Boutes	17,00 27,00			Domaine Jacqueson			
« Cap Au Nord » - 12,5° AOP Clairette de Bellegarde, 2023 Clairette 100%				42,00 52,00			
				« Les Margotés » 13° AOP Rully 1er Cru, 2022 Chardonnay			
Loire				Château de Bérù			
				79,00 89,00			
				« Clos de Bérù Monopole » - 13,5° AOC Chablis, 2018 Chardonnay 100%			
Domaine Les Granits	16,00 26,00			Domaine de Montille			
« Les Noëlles » - 12° AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2023 Melon de Bourgogne 100%				125,00 135,00			
				« 1er cru La Garenne » - 13° AOC Puligny-Montrachet 1er Cru, 2020 Chardonnay 100%			
Arnaud Lambert	21,00 31,00						
« Midi » - 12° AOP Saumur, 2023 Chenin 100%							
Sud-Ouest							
Domaine de Souch	75cl 26,00 36,00						
« Cuvée Montplaisir » - 12,5° AOC Jurançon, 2024 Gros manseng, Petit manseng							
Provence							
Valérie Courrèges	14,00 24,00						
« Le vent dans les voiles » - 13° IGP Var, 2025 Rolle 100%							





Vins rosés

Languedoc

A emporter Sur place

Domaine Emile et Rose 12,00 22,00
« **La Rose des Tanes** » - 12,5°
IGP Coteaux de Béziers, 2025
Grenache 90%, Cinsault 10%



Mas Cal Demoura 21,00 31,00
« **Qu'es Aquo** » - 12°
AOC Languedoc, 2025
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan

Provence

A emporter Sur place

Valérie Courrège 16,00 26,00
« **L'Écorce buissonnière** » - 13°
AOP Côte de Provence, 2024

Vins effervescents

Languedoc

A emporter Sur place

Mas D'agalis 20,00 30,00
« **La Bulle** » - 11°
Pétillant naturel blanc
Vin de France, 2025
100% Terret

Monsieur S 19,00 29,00
« **Brut Nature** » - 12°
AOP Crémant de Limoux
Chardonnay 70%, Chenin 20%,
Pinot noir 10%



Champagne

Fleury 45,00 55,00
« **Blanc de Noirs Brut** » - 12°
AOP Champagne
Pinot noir

Etienne Calsac 45,00 55,00
« **L'Échappée Belle** » - 12°
Blanc de Blanc
Pinot noir 90%, Chardonnay 10%

Benoit Lahaye 55,00 65,00
« **Grand Cru Brut Nature** » - 12°
AOC Champagne Grand Cru
Pinot noir 90%, Chardonnay 10%

Benoit Lahaye 119,00 129,00
« **Grand Cru Brut Nature** » - 12°
AOC Champagne Grand Cru
Pinot noir 90%, Chardonnay 10%

Magnum

Italie

Paladin 18,00 28,00
« **Prosecco Dry Tondo** » - 11°
Prosecco DOC
Glera 85%, Chardonnay 15%

USA, Californie

B. Sieve, R. Peters, E. De Montille 89,00 99,00
« **Racines, Grand Reserve** » - 12,5°
Santa Rita Hills, 2019
Chardonnay 100%



LÉGENDES



Produit biologique : Certification Ecocert,
Nature&Progrès, Veritas



Vin biodynamique : Certification Demeter



Vin biodynamique - Certification Biodyvin

Vins au verre

Cliquez ici pour voir
la sélection du moment



Spiritueux

Rhum

Compagnie des Indes Tricorne Blended White Jamaïque	4cl	8,00
Montebello Rhum Vieux – 6 ans Guadeloupe	4cl	9,00
Gold Mauritius 4 Dark Rhum Ile Maurice	4cl	9,00
Diplomatico Rerserva Exclusiva Rhum hors d’âge - 12 ans Venezuela	4cl	9,00

Whisky

Bleu Roy Whisky Tourbé Pur Malt Beaune, France	4cl	8,00
Whisky Aberlour Single Malt - 10 ans Speyside, Ecosse	4cl	10,00
Whisky Oban 14 ans West Highlands, Ecosse	4cl	15,00

Bourbon

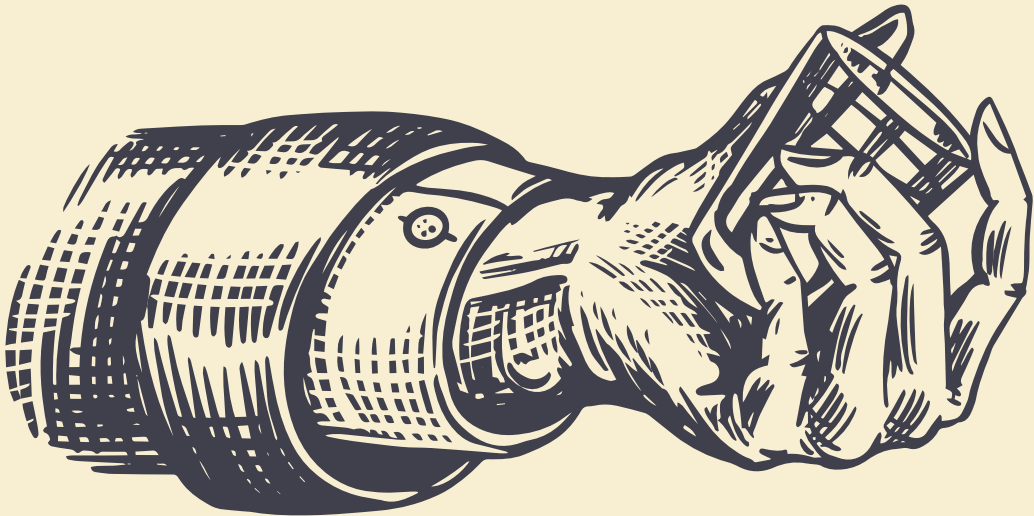
Woodford Reserve Bourbon Kentucky, USA	4cl	10,00
---	-----	-------

Gin

Gin Mare Costa Brava	4cl	9,00
Gin Silent Pool Angleterre	4cl	10,00

Vodka

BM Signature Herbe à Bison Bletterans, France	4cl	8,00
Vodka Grey Goose France	4cl	11,00





Spiritueux

Cognac

Cognac ABK6 VSOP Val des Vignes, France	4cl	10,00
--	-----	-------

Armagnac

Castarede Armagnac VSOP Mauléon d'Armagnac, France	4cl	10,00
---	-----	-------

Calvados

Lelouvier - Fine Calvados Domfront, France	4cl	9,00
---	-----	------

Spiritueux & apéritifs locaux

L'atelier du Bouilleur Spiritueux au herbes Flouve Autignac, France	4cl	10,00
--	-----	-------

L'atelier du Bouilleur Eau de vie de vin Fine Faugères Autignac, France	4cl	13,00
--	-----	-------

Les Fils d'Emile Pernot Anisette du portalie France	3cl	5,00
---	-----	------

L'Atelier du Bouilleur « Vermouth blanc sec » Autignac, France	5cl	5,00
--	-----	------

Digestif

La Mentheuse Liqueur de menthe Mérignac, France	4cl	7,00
---	-----	------

La Croqueuse Liqueur de Pomme Mérignac, France	4cl	7,00
--	-----	------

Nos apéritifs

Absolut Vodka Suède	4 cl	6,00
------------------------	------	------

Havana Club Añejo Especial Cuba	4 cl	6,00
------------------------------------	------	------

Jameson - Irish Whiskey Irlande	4 cl	6,00
------------------------------------	------	------

Jack Daniel's - Tennessee Whiskey USA, Tennessee	4 cl	7,00
---	------	------

Ricard Pastis de Marseille	3 cl	3,00
-------------------------------	------	------

Martini Bianco ou Rosso Italie	5 cl	5,00
-----------------------------------	------	------



Cocktails

Seulement le soir, à partir de 18h

Avec alcool

10,00

L'Eden - *Floral et acidulé*
Gin, violette, pêche

Rouge Désir - *Cocktail de fruits rouges*
Vodka, cranberry, fruits rouges

Angelo Roccia - *Doux et puissant*
Rhum, amaretto, chocolat, noisette

Spritz Mazuc - *Floral et rafraîchissant*
Sureau, crément, menthe

Piña Colada - *«Sous les cocos»*
Rhum, noix de coco, ananas

sans alcool

6,50

Fleur Tropical
Violette, pêche, goyave

Virgin Rouge Désir
Cocktail fruits rouges

Virgin Colada
Noix de coco, ananas



Garnito
★ **Empanadas** ★

CHAUSSENS GARNIS - FABRICATION ARTISANALE



Le snacking alliant tradition sud-américaine et cuisine française

Nos empanadas sont faits maison, de la pâte à la garniture, à partir de produits frais rigoureusement sélectionnés, le tout élaboré dans notre laboratoire de Pézenas.

Pour un **repas complet** pensez à accompagner vos empanadas avec nos **salades**.
(au dos)

Bœuf Bœuf haché, olives noires, œufs durs, tomates, oignons, cumin, paprika, piment doux.

Poulet fines herbes Poulet, oignons, œufs, féta, ciboulette, persil, thym, sauce worcester.

Jambon 3 fromages Jambon, mozzarella, fromage à raclette, emmental.

Thon citronné Thon, poivrons, oignons, tomate, persil plat, jus et zeste de citrons, câpres hachées.

Pissaladière Anchois, ail, oignons, olives noires.

Épinard chèvre Épinards en branche, ail, béchamel, fromage de chèvre.

Tomate mozzarella Tomates séchées, basilic, emmental, mozzarella, fromage à raclette.

Canard sucré salé Effiloché de canard confit, oignons, ciboulette, sucre roux, sauce soja, gingembre, clous de girofle, badiane, cannelle, baies de poivre.

*L'unité 3,50€
les 6 empanadas 20€
Sauce Chimichurri 1€*





Salades gourmandes

Honest Green

Salade verte, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, graines torréfiées, huile d'olive et crème balsamique. 8,50 €

Grecque

Feta, salade verte, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, graines torréfiées, huile d'olive et crème balsamique. 12,50 €

Méditerranéenne

Mangues, fraises, avocats, salade verte, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, graines torréfiées, huile d'olive et crème balsamique. 12,50 €

Houmous

Houmous, salade verte, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges, graines torréfiées, huile d'olive et crème balsamique, servis avec des crackers maison. 12,50 €

Salade du Jour

À découvrir au comptoir Garnito 12,50 €

Repas complet

Une de nos salades avec une ou des empanada(s)
3,50 €
supplémentaire pour chaque empanada

Dessert

Glaces & Sorbets artisanaux

Venez découvrir notre sélection de parfums. 5€ le pot

Si vous avez des allergies, merci de bien vouloir nous le préciser.

Nous parlons ! Irish, English, et Français Bienvenue !







Nos Burgers



LE VÉGÉTARIEN.....	simple.....	13,50€
Galette de pomme de terre, cheddar, légumes du moment, sauce maison		
LE CLASSIQUE.....	simple.....	14,50€
Steak Angus 150g, cheddar, tomates, oignons rouges, sauce maison	double.....	16,50€
L'OUSTAL.....	simple.....	15,50€
Poulet pané corn-flakes, cheddar, tomates, oignons rouges, sauce barbecue	double.....	17,50€
L'ANDALOU.....	simple.....	15,50€
Steak Angus 150g, chorizo, tomates, oignons rouges, sauce andalouse	double.....	17,50€
L'OCCITAN.....	simple.....	16,50€
Steak Angus 150g, chèvre au thym, miel, lard fumé, roquette, sauce maison	double.....	18,50€
L'AVEYRONNAIS.....	simple.....	17,50€
Steak Angus 150g, lard fumé, galette de pomme de terre, roquefort	double.....	19,50€

NOS PAINS BURGERS SONT ARTISANAUX préparés chaque jour par la boulangerie Gaëlle.
TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE VERTE

Nos Salades Repas



POULET PANÉ.....	13,50€
Salade verte, tomates, crudités, aiguillettes de poulet pané, sauce Caesar, oignons frits, Grana Padano, vinaigrette	
CHÈVRE / MIEL.....	13,50€
Salade verte, tomates, crudités, toasts de chèvre au thym et miel de région, oignons frits, vinaigrette	
ROQUEFORT.....	14,50€
Salade verte, tomates, oignons frits, dés de roquefort, jambon cru, croutons à l'ail, vinaigrette, crème de balsamique	
SEICHES PERSILLÉES.....	14,50€
Salade verte, tomates, seiches persillées, oignons frits et croutons à l'ail, vinaigrette	

Nos Tartines

Servies avec salade composée



L'HÉRAULTAISE.....	11,50€
Tartine artisanale, sauce au thym, chèvre, miel de région, roquette, crème de balsamique	
LA CAMPESTRE.....	12,50€
Tartine artisanale, légumes du moment, jambon sec, roquette, crème de balsamique	
L'OCÉANE.....	13,50€
Tartine artisanale, fromage frais, saumon, roquette, citron	



2
Le Fagoteur

En attendant
votre commande

**RENDEZ VISITE À
NOTRE PARTENAIRE**

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires
Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI



Plats



Brochettes de poulet pané.....	15,90€
Frites maison, salade verte, aïoli	
Tartare de Bœuf (préparation maison).....	17,90€
Frites maison, salade verte	
Entrecôte de bœuf.....	21,90€
Sauce roquefort, frites maison, salade verte	
Magret de canard.....	22,90€
Sauce roquefort, frites maison, salade verte	
Seiches Grillées à la Plancha.....	18,90€
Persillade, aïoli, frites maison, salade verte	

Nos Tapas



Croquettes de jambon ibérique.....	7,90€
6 pièces croustillantes, sauce andalouse	
Petites Seiches en Persillade.....	6,90€
Servies avec leur aïoli	
Planche Mix Tapas.....	15,90€
Oignons rings, calamars à la romaine, mozzarella sticks, légumes tempura	
Planche de Charcuteries Aveyronnaise & fromages de pays	
- Pour 2 personnes.....	14,90€
- Pour 4 personnes.....	23,90€
Assiette de frites maison.....	5,00€
Supplément cheddar.....	0,50€

Desserts Maison

Île flottante au caramel beurre salé
Fondant au chocolat
Baba au rhum
Salade de fruits frais



2
Le Fagoteur

En attendant
votre commande

**RENDEZ VISITE À
NOTRE PARTENAIRE**

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires
Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI





Salades

Gourmet Italiennes

EMILIANA

13,50€

Salade verte, jambon de Parme AOP 18 mois, olives taggiasche, tomates confites, mozzarella di bufala AOP 125g, pesto, parmesan AOP 16 mois, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge.

Green salad, Parma ham PDO, olives, dried tomatoes, buffalo mozzarella 125g, pesto cream, parmesan cheese PDO, balsamic vinegar cream, extra virgin olive oil.

LOMBARDA

14,90€

Salade verte, bresaola IGP (charcuterie de viande de bœuf), fromage de chèvre frais, artichauts, noix de Dordogne AOP, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge.

Green salad, bresaola PGI (cured beef), fresh goat cheese, artichokes, walnuts PDO, balsamic vinegar cream, extra virgin olive oil.

VEGETARIANA



11,90€

Salade verte, oignons rouges, fromage de chèvre frais, artichauts, olives taggiasche, noix de Dordogne AOP, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge.

Green salad, red onions, fresh goat cheese, artichokes, olives, walnuts PDO, balsamic vinegar cream, extra virgin olive oil.

ANTIPASTI

Planche de charcuterie et fromages italiens.

Platter of Italians cured meats and cheeses.

X2 : 12,00€

x4 : 20,00€



²
Le Fagoteur

En attendant
votre commande

**RENDEZ VISITE À
NOTRE PARTENAIRE**

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires
Bagagerie | Déco

[CLIQUEZ ICI](#)



pizzas



Pizza rosse (base sauce tomate)

MARGHERITA 🍀

Sauce tomate, mozzarella, parmesan 16 mois AOP, basilic.
Tomato sauce, mozzarella, parmesan PDO, basil.

11,00€

CALABRESE 🌶️

Sauce tomate, mozzarella, ventricina (saucisson piquant), origan, oignons rouges, n'duja.

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano, red onions, n'duja (spicy spreadable pork sausage).

14,00€

BUFALINA 🍀

Sauce tomate, mozzarella.

Après cuisson : mozzarella di bufala AOP 125g, origan, basilic, olives taggiasche.

Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella 125g PDO, oregano, olives, basil.

13,90€

ROMANA 🐟

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges.

Après cuisson : anchois de Cetara, câpres, origan.

Tomato sauce, mozzarella, red onions, anchovies, capers, oregano.



14,00€

COTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham.



12,50€

REGINA

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien, champignons de Paris, olives taggiasche, persil.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, parsley.

13,50€

LAZIO

Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, lardons fumés italien, scamorza fumée (fromage fumé), parmesan AOP 16 mois, poivre noir.

Tomato sauce, mozzarella, red onions, Italian smoked bacon, scamorza (smoked cheese), parmesan PDO, black pepper.

14,90€

ORTOLANA 🍀

Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, oignons rouges.

Après cuisson : artichauts, mozzarella di bufala AOP, basilic.

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, red onions, artichokes, buffalo mozzarella 125g PDO, basil.

15,00€

TIROLESE

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola AOP.

Après cuisson: Speck fumé des Alpes IGP, burrata 125g, noix de Dordogne AOP.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola PDO, smoked cured ham from Alps, burrata 125g, walnuts PDO.

16,00€

CAFONA 🌶️

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola AOP, n'duja, oignons rouges, ventricina (saucisson piquant), jambon blanc italien, lardons fumés italien, parmesan AOP 16 mois.

Tomato sauce, mozzarella, red onions, gorgonzola PDO, Italian cooked ham, spicy salami, Italian smoked bacon, parmesan cheese PDO.

17,00€





Pizza speciali

Suppléments
prix en €

MORTADELLA

Mozzarella.

Après cuisson : mortadella aux pistaches IGP, burrata 125g, tomates confites, pistaches.

Mozzarella, mortadella with pistachios IGP, burrata 125g, dried tomatoes, pistachios.

15,50€

PESTO

Base pesto, mozzarella, champignons de Paris.

Après cuisson : jambon de Parme AOP 18 mois, burrata 125g, tomates confites, basilic.

Pesto base, mozzarella, mushrooms, Parma ham PDO, burrata 125g, dried tomatoes, basil.

17,90€

PARMA

Sauce tomate, mozzarella.

Après cuisson : Jambon de Parme 18 mois AOP,

mozzarella di bufala AOP 125g, tomates confites, olives taggiasche, basilic.

tomato sauce, mozzarella, Parma ham PDO, buffalo mozzarella 125g PDO, dried tomatoes, olives, basil.

17,50€

SICILIANA

Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges.

Après cuisson : filet de thon, câpres, tomates confites, olives taggiasche, persil.

tomato sauce, mozzarella, red onions, tuna fillet, dried tomatoes, olives, parsley.

16,00€

Pizza bianca (base mozzarella)

4 FORMAGGI

Mozzarella, scamorza fumée (fromage fumé), gorgonzola AOP, parmesan AOP 16 mois, champignons de Paris, persil.

Mozzarella, scamorza (smoked cheese), gorgonzola PDO, parmesan PDO, mushrooms, parsley.

14,50€

VENETA

Mozzarella, cèpes, gorgonzola AOP.

Après cuisson : speck fumé des Alpes IGP, persil.

Mozzarella, porcini mushrooms, gorgonzola PDO, smoked cured ham from Alps IGP, parsley.

14,50€

VALTELLINA

Mozzarella.

Après cuisson : bresaola IGP (charcuterie de viande de bœuf), burrata 125g, confiture de myrtilles, noix de Dordogne AOP.

Mozzarella, bresaola IGP (cured beef), burrata 125g, blueberry jam, walnuts PDO.

17,90€

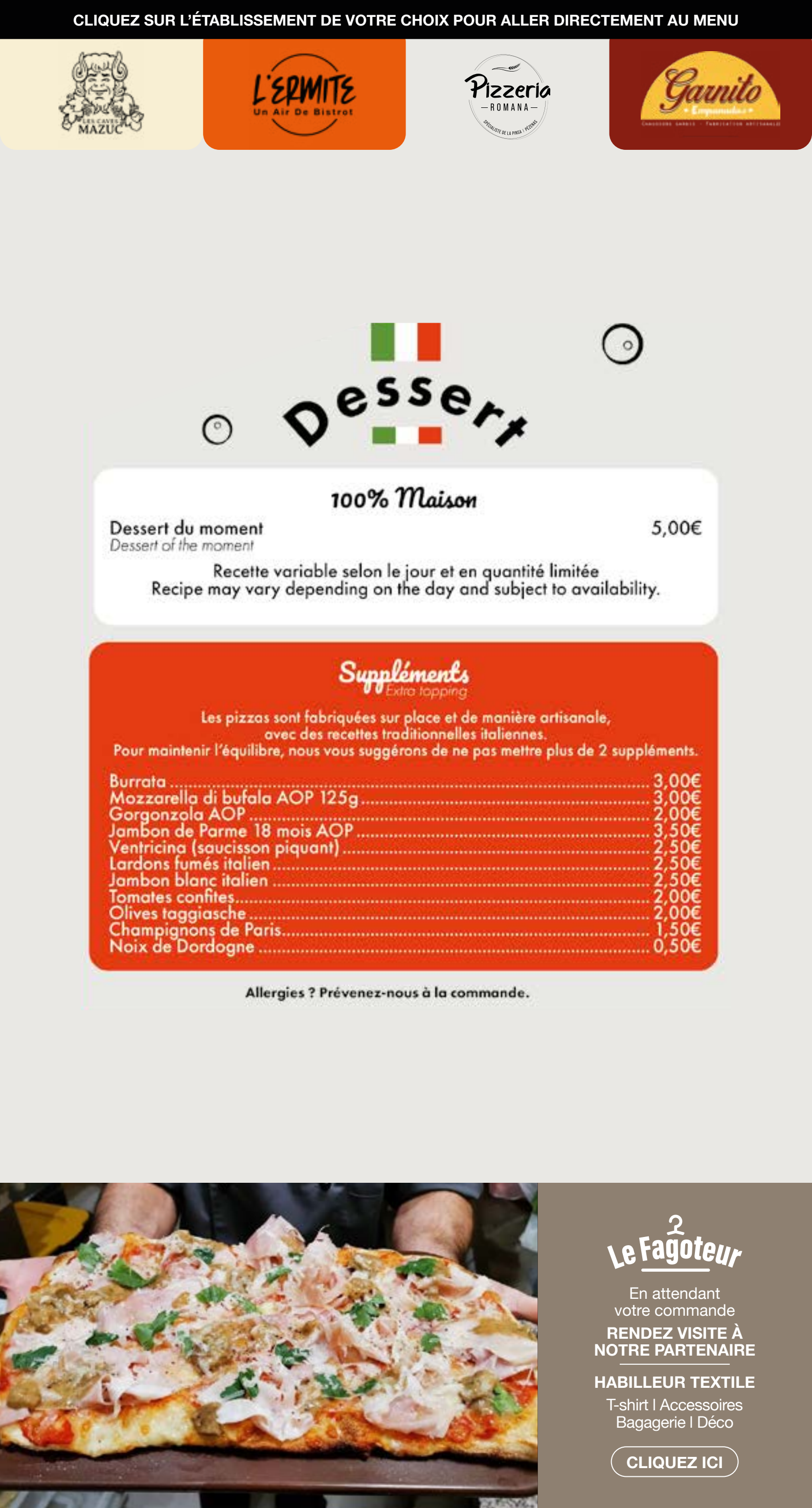
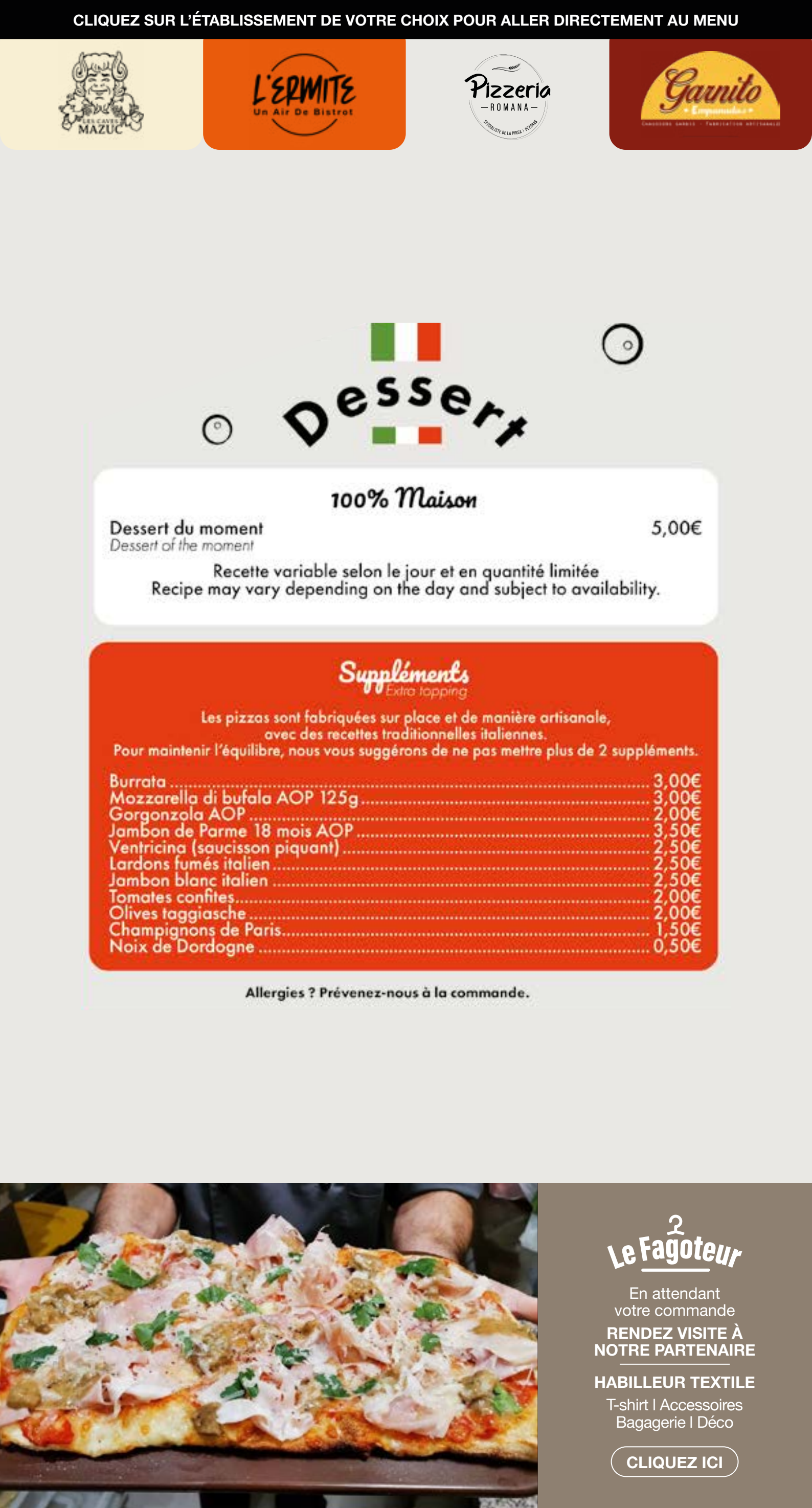
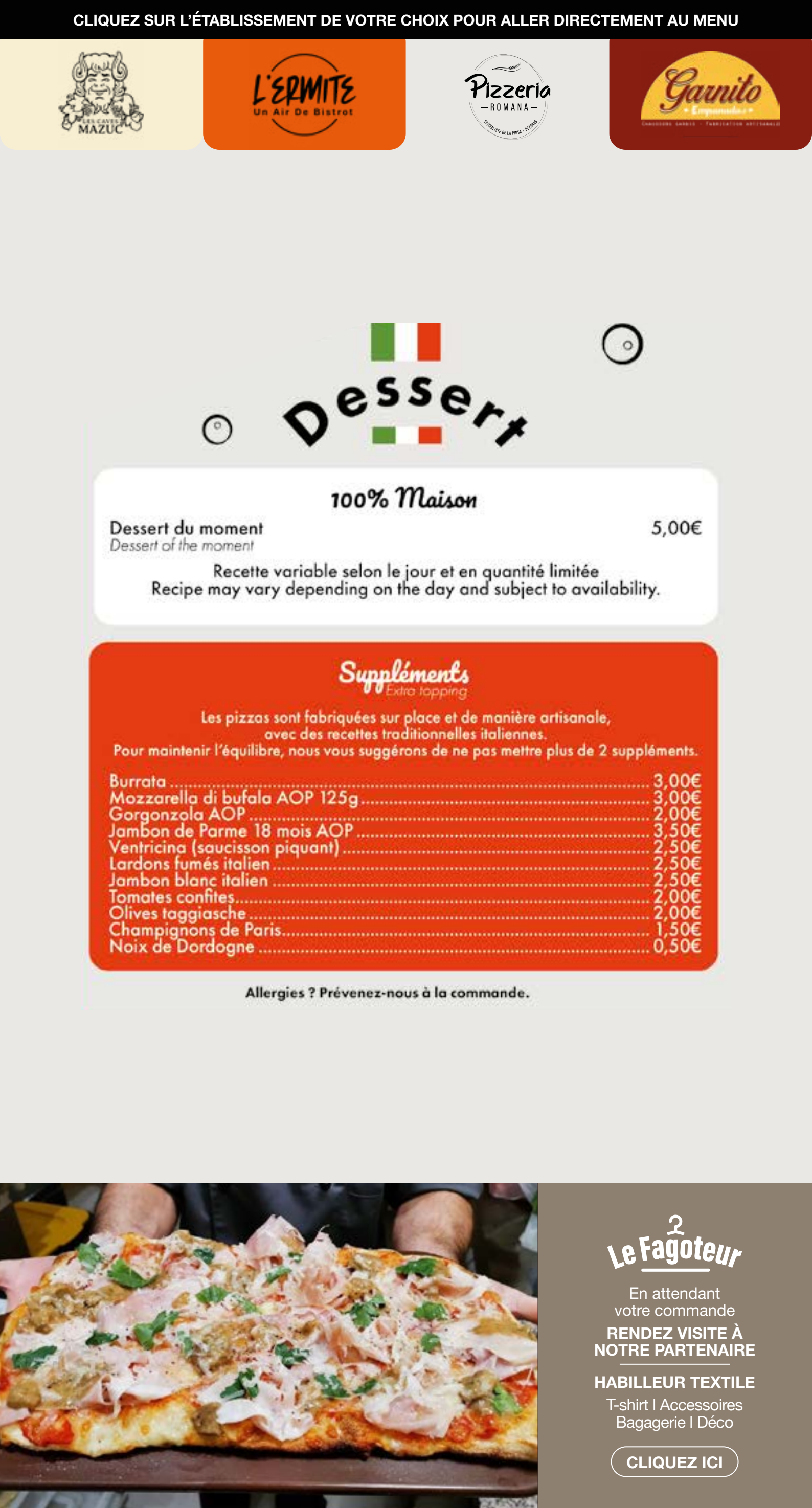
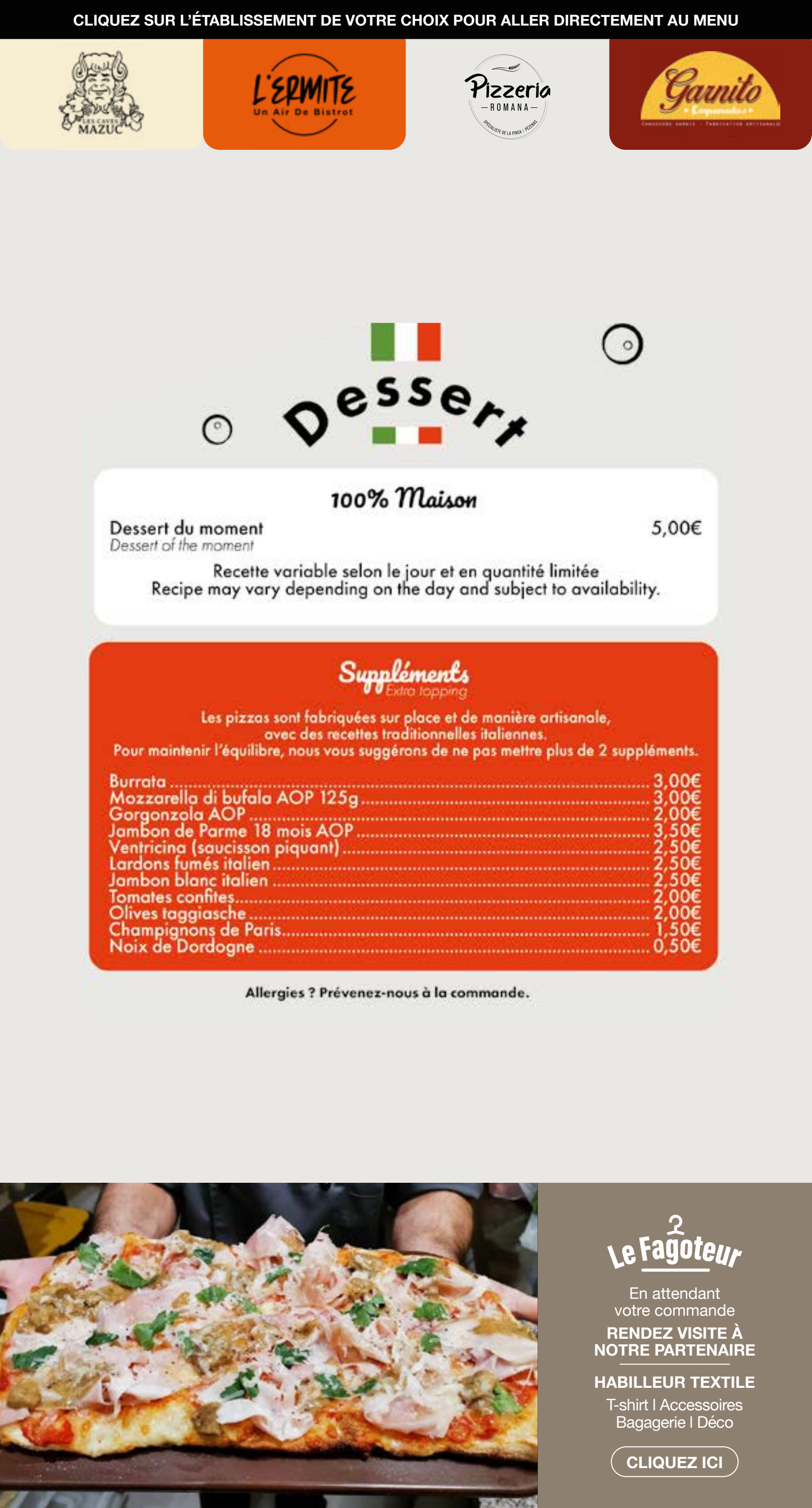
POUR PASSER COMMANDE DIRIGEZ-VOUS AU 2ÈME STAND.

 = Végétarien |  = Contient du piment |  = Contient du poisson

AOP = Appellation d'origine protégée | IGP = Indication géographique protégée

Prix en € toutes taxes comprises. TOUS NOS PRODUITS SONT 100% ITALIENS.

Les pizzas qui contiennent du basilic seront remplacées en hiver par de l'huile d'olive aromatisée au basilic.

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

CLIQUEZ SUR L'ÉTABLISSEMENT DE VOTRE CHOIX POUR ALLER DIRECTEMENT AU MENU

Dessert

100% Maison

Dessert du moment
Dessert of the moment

5,00€

Recette variable selon le jour et en quantité limitée
Recipe may vary depending on the day and subject to availability.

Suppléments
Extra topping

Les pizzas sont fabriquées sur place et de manière artisanale,
avec des recettes traditionnelles italiennes.
Pour maintenir l'équilibre, nous vous suggérons de ne pas mettre plus de 2 suppléments.

Burrata	3,00€
Mozzarella di bufala AOP 125g	3,00€
Gorgonzola AOP	2,00€
Jambon de Parme 18 mois AOP	3,50€
Ventricina (saucisson piquant)	2,50€
Lardons fumés italien	2,50€
Jambon blanc italien	2,50€
Tomates confites.....	2,00€
Olives taggiasche	2,00€
Champignons de Paris.....	1,50€
Noix de Dordogne	0,50€

Allergies ? Prévenez-nous à la commande.

2

Le Fagoteur

En attendant votre commande

RENDEZ VISITE À NOTRE PARTENAIRE

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI

[illegible][illegible][illegible]

CLIQUEZ SUR L'ÉTABLISSEMENT DE VOTRE CHOIX POUR ALLER DIRECTEMENT AU MENU

Dessert

Dessert du moment
Dessert of the moment

100% Maison

5,00€

Recette variable selon le jour et en quantité limitée
Recipe may vary depending on the day and subject to availability.

Suppléments
Extra topping

Les pizzas sont fabriquées sur place et de manière artisanale,
avec des recettes traditionnelles italiennes.
Pour maintenir l'équilibre, nous vous suggérons de ne pas mettre plus de 2 suppléments.

Burrata	3,00€
Mozzarella di bufala AOP 125g	3,00€
Gorgonzola AOP	2,00€
Jambon de Parme 18 mois AOP	3,50€
Ventricina (saucisson piquant)	2,50€
Lardons fumés italien	2,50€
Jambon blanc italien	2,50€
Tomates confites.....	2,00€
Olives taggiasche	2,00€
Champignons de Paris.....	1,50€
Noix de Dordogne	0,50€

Allergies ? Prévenez-nous à la commande.

Le Fagoteur²

En attendant votre commande

RENDEZ VISITE À NOTRE PARTENAIRE

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI

[illegible][illegible][illegible]

CLIQUEZ SUR L'ÉTABLISSEMENT DE VOTRE CHOIX POUR ALLER DIRECTEMENT AU MENU

Dessert

100% Maison

Dessert du moment
Dessert of the moment

Recette variable selon le jour et en quantité limitée
Recipe may vary depending on the day and subject to availability.

5,00€

Suppléments
Extra topping

Les pizzas sont fabriquées sur place et de manière artisanale,
avec des recettes traditionnelles italiennes.
Pour maintenir l'équilibre, nous vous suggérons de ne pas mettre plus de 2 suppléments.

Burrata
Mozzarella di bufala AOP 125g
Gorgonzola AOP
Jambon de Parme 18 mois AOP
Ventricina (saucisson piquant)
Lardons fumés italien
Jambon blanc italien
Tomates confites.....
Olives taggiasche.....
Champignons de Paris.....
Noix de Dordogne

3,00€
3,00€
2,00€
3,50€
2,50€
2,50€
2,50€
2,00€
2,00€
1,50€
0,50€

Allergies ? Prévenez-nous à la commande.

2
Le Fagoteur

En attendant votre commande

RENDEZ VISITE À NOTRE PARTENAIRE

HABILLEUR TEXTILE

T-shirt | Accessoires Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI

L'ERMITES

Un Air De Bistrot

Pizzeria
— ROMANA —
SPECIALISTE DE LA PIZZA | PEZZOS

Garnito
** Empanadas **
CANADONNE - SARRELS - THARILLATON - MONTMAGNIOL

Dessert

Dessert du moment
Dessert of the moment

100% Maison

5,00€

Recette variable selon le jour et en quantité limitée
Recipe may vary depending on the day and subject to availability.

Suppléments
Extra topping

Les pizzas sont fabriquées sur place et de manière artisanale,
avec des recettes traditionnelles italiennes.
Pour maintenir l'équilibre, nous vous suggérons de ne pas mettre plus de 2 suppléments.

Burrata 3,00€
Mozzarella di bufala AOP 125g 3,00€
Gorgonzola AOP 2,00€
Jambon de Parme 18 mois AOP 3,50€
Ventricina (saucisson piquant) 2,50€
Lardons fumés italien 2,50€
Jambon blanc italien 2,50€
Tomates confites..... 2,00€
Olives taggiasche 2,00€
Champignons de Paris..... 1,50€
Noix de Dordogne 0,50€

Allergies ? Prévenez-nous à la commande.



2
Le Fagoteur

En attendant votre commande
RENDEZ VISITE À NOTRE PARTENAIRE
HABILLEUR TEXTILE
T-shirt | Accessoires Bagagerie | Déco

CLIQUEZ ICI