

• Nos apéritifs

Ricard	2,50 €
Whisky, Armagnac, Cognac, Cet 27	4,50 €
Martini, Muscat	3,00 €
Kir vin blanc	2,50 €
Verre de vin	2,20 €
Demi Pression (Heineken)	2,90 €
Jus de Fruits (25 cl)	3,00 €
Coca Cola (33 cl)	2,60 €
Café, Déca	1,30 €
Thé, Verveine	2,50 €

• Nos eaux minérales

San pellegrino, Vittel (50 cl)	2,70 €
San pellegrino, Vittel (100 cl)	3,15 €
Perrier (33 cl)	3,00 €

• Nos vins

Pichet rouge, rosé, blanc	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
.....	3,50	5,50€		

AOC Coteaux du Languedoc "Partenaire officiel du MHSC"

Château Saint Geniès Rouge	24,00 €
Domaine de Lauriol Rouge	16,00 €
Nectar de ces Dames Rosé	20,50 €
Marcianicus	22,00 €

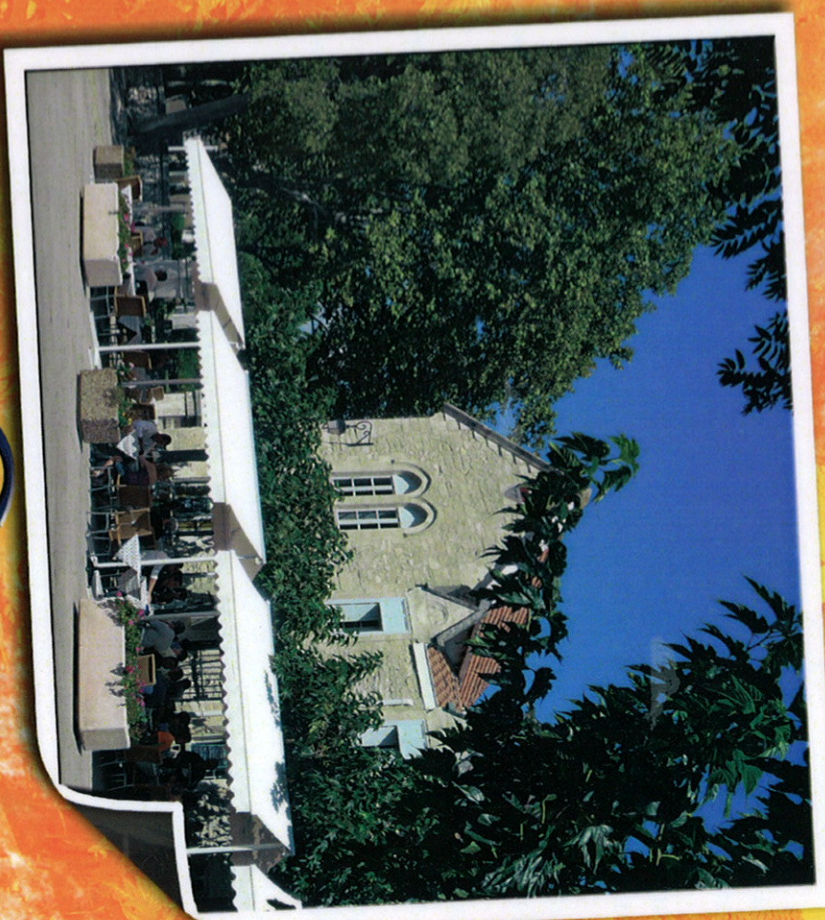
AOC Pic Saint Loup Domaine du Haut Lirou

Mas des Costes 2006 Rouge	28,50 €
Haut Lirou Tradition 2007 Rouge	19,00 €
Haut Lirou Tradition 2008 Rosé	19,00 €
Val de Montferand 2007 Blanc	19,00 €



Bistrot
de Grammont

Bistrot
de Grammont



La Carte

Plat du Jour

8,50 €

• Nos Salades repas

SALADE PÉRIGOURDINE - GÉSIERS ET CONFIT DE CANARD (Tomates confites)	12,00 €
SALADE BRICKS DE CHÈVRE CHAUD (Aubergines grillées et sésame)	14,00 €
SALADE DE NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA CITRONELLE (Tomates confites)	14,50 €
SALADE LYONNAISE (Lardons et croutons grillés, œuf poché)	13,00 €
SALADE DE POULET NOIR MARINÉ AU GINGEMBRE (Tomates confites)	12,00 €
QUESADILLAS À LA BROUSSE DE BREBIS (Légumes croquants)	11,00 €
SALADE DE LENTILLES AU LARD FUMÉ	12,50 €

Prix nets - Service compris

Menu

Enfant

6,00 €

boisson comprise

Menu du Jour

12 €

Plat du jour, dessert

• Nos Plats

ENTRECÔTE DE BŒUF BEURRE D'OLIVE	17,00 €
CÔTES D'AGNEAU RÔTIES JUS DE THYM	14,50 €
STEAK D'ESPADON A LA CITRONELLE	14,50 €
SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA	14,50 €
PÂTES AU POULET	11,00 €
PÂTES AU SAUMON FRAIS BASILIC	11,00 €
• Nos Desserts du Jour	4,00 €
• Nos Fromages	4,00 €
• Café Délice	4,50 €

Prix nets - Service compris

Pichet

(Rouge, Rosé, Blanc)

25 cl - 3,50 € 50 cl - 5,50 €