

Marinara - 10 €

Sauce tomate, ail, origan et olives

Margarita - 12 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Chèvre et Miel de Garrigue- 15 €

Sauce tomate, fromage de chèvre, miel de Garrigues.

Reine - 15 €

Jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, basilic

Végétarienne - 15 €

Sauce tomate, champignons, basilic, mozzarella fior di latte, légumes marinés (courgettes, poivrons, artichauts*)

*selon arrivage



Tielle

Tourte garnie de poulpe émincé en sauce tomate épicée - **16 €**



Expresso - 2,70 €

Noisette - 3 €

Café Crème - 3,50 €

Double Expresso - 5 €

Cappuccino - 6 €

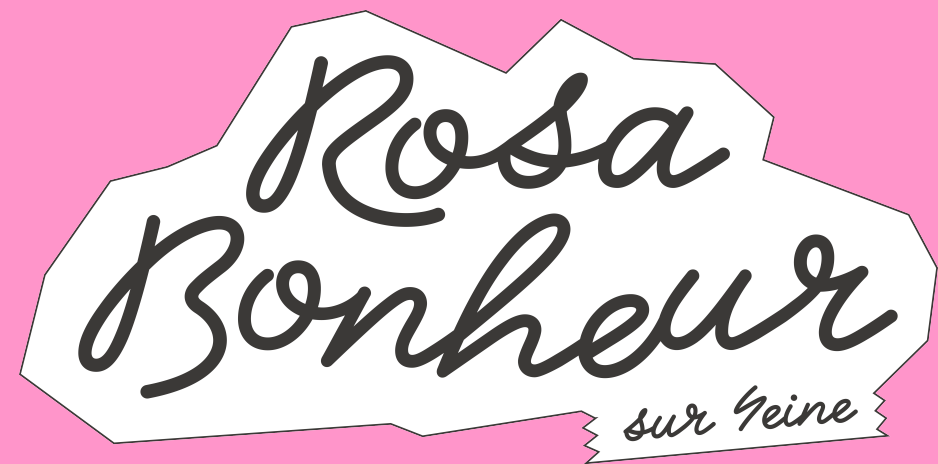
Café Latte - 4,50 €

Latte vanille, miel ou caramel - **5 €**

Thé DAMMAN - 4,80 €

Earl Grey, Yunnan, Thé Vert, Rooibos...

*samedi
& dimanche
en journée*



EN TERRASSE



CHARCUTERIES & FROMAGES

saucissons ibériques, jambon Bellota et sélection de fromages AOP de saison*

23 €

*la sélection peut varier selon les arrivages



Pop-corn sucré/salé (80/60 g) - 3,50 €

Chips artisanales au sel de Camargue (125 g) - 4,50 €

Houmous

Tapenade aux figues

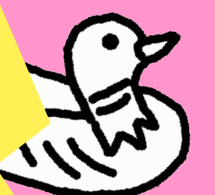
(110 > 115 g) - **6,50 €**

Tarama au corail d'oursin

(115 g) - **7,50 €**

Rillettes Pur Canard (180 g) - 11,50 €

Comptoir de la Gastronomie



Les Cannelés Camarguais de la pâtisserie Calamel à Aigues-Mortes, **4 pièces - 8 €**

La glace NAÏCE artisanale - en bâtonnet vanille, chocolat, framboise ou citron menthe, selon arrivage (65 g) - **5 €**



Blanc

Chardonnay IGP OC BIO (18 cl) 7 € / (75 cl) 28 €

Cuvée la Terrienne Vignobles Jeanjean Vin Biologique 9°5 (75 cl) 25 €

Rosé

Le Pive Gris IGP BIO 2023 Sable de Camargue

6 € (canette - 25 cl) / 28 € (75 cl) / 53,50 € (150 cl)

Cuvée Pétale de Rose - Régine Sumeire AOP Provence (75 cl) 35 € / (150 cl) 69 €

Rouge

Sans Chichi - IGP Pays d'Oc - Vin Biologique 10°5 (18 cl) 6 € / (75 cl) 25 €

Côte du Ventoux, Domaine Alain JAUME, AOP BIO (18 cl) 7 € / (75 cl) 27 €

Champagne

Hélène Beaugrand Brut Blanc de Blanc (12 cl) 13 € / (75 cl) 67 €

Veuve Clicquot Brut (75 cl) 95 €



Carlsberg (33 cl) - 7 €

Jade Bio sans Alcool (25 cl) - 7 €



Spritz (25 cl)

Gin Tonic (10 cl)

Cuba Libre (25 cl)

12 €



Rhum blanc / Rhum ambré / Gin Gordon's
Vodka / Tequila Espolon

Johnny Walker (4 cl) - 12 €

Vodka Red Bull (4 cl) - 14 €

les APÉRITIFS

Ricard (3 cl) - 4,80 €

Ricard Tomate, Mauresque ou Perroquet - 5 €

Kir cassis, mûre, pêche (12 cl) - 6,50 €

Lillet Tonic (4 cl) - 7 €

Martini - Campari - Get 27 (4 cl) - 8 €



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,

Ice Tea (canette 33 cl) - 5 €

Limonade (pression 40 cl) - 4 €

Diabolo - 4,50 €

Ginger Beer UMA Bio (33 cl) - 6,50 €

Red Bull (25 cl) - 7,50 €

Eau Neuve (50 cl) - 4,50 €

Perrier (canette 33 cl) - 4 €

supp. sirop - 0,50 €

Jus et nectars ALAIN MILLIAT (33 cl) - 7,50 €

Mangue, pomme ou fraise

Infusion bio ALAIN MILLIAT (25 cl) - 6 €

framboise-menthe ou citron gingembre



Marinara - 10 €

Tomato sauce, garlic, origan, olives

Margarita - 12 €

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil

Chèvre et Miel de Garrigues - 15 €

Tomato sauce, goat cheese & honey

Reine - 15 €

Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella fior di latte, basil

Végétarienne - 15 €

Tomato sauce, mushrooms, basil mozzarella fior di latte, marinated vegies : zucchini, peppers, artichokes depending on arrival



Sélection of French chesse and Spanish charcuteries*

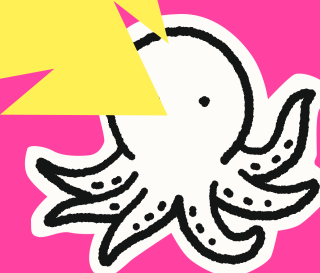
23 €

*depending on arrival



Tielle

Pie topped with minced octopus in a spicy tomato sauce - 16 €



Pop-corn salt/sugar (80/60 g) - 3,50 €

Organic Crisps - 4,50 €

Black olive tapenade

with fig chunks (115 g) - 6,50 €

Houmous (115 g) - 6,50

Sea urchin coral tarama (90 g) - 7,50 €

Duck rillettes (100 g) - 11,50 €
specialty from Pays Basque



saturdays
& sundays
12.00 PM - 18.00 PM

Ristretto Espresso - 2,70 €

Noisette - 3 €

Café Crème - 3,50 €

Double Espresso - 5 €

Cappuccino - 6 €

Latte - 4,50 €

Latte vanilla, honey or caramel - 5 €

Tea DAMMAN - 4,80 €

Earl Grey, Yunnan, green tea, Rooibos...



Cannelés Camarguais (Pâtisserie Caramel, Aigues-Mortes x 4) - 8 €

La glace NAÏCE artisanale

Vanila, chocolate, strawberry ou

Lemon - mint depending on arrival (65 g) - 5 €





Blanc

Chardonnay IGP OC BIO (18 cl) 7 € - (75 cl) 28 €
Cuvée la Terrienne Vignobles Jeanjean Vin Biologique 9°5 (75 cl) 25 €

Rosé

Le Pive Gris IGP BIO 2023 Sable de Camargue
(18 cl) - 7 € / (Canette 25 cl) - 6 € / (75 cl) - 28 € / (150 cl) - 53,50 €
Cuvée Pétale de Rose - Régine Sumeire AOP Provence (75 cl) 35 € / (150 cl) 69 €

Rouge

Sans Chichi - IGP Pays d’Oc - Vin Biologique 10°5 (18 cl) 6 € / (75 cl) 25 €
Côte du Ventoux, Domaine Alain JAUME, AOP BIO (18 cl) 7 € / (75 cl) 27 €

Champagne

Hélène Beaugrand Brut Blanc de Blanc (12 cl) 13 € / (75 cl) 67 €
Veuve Clicquot Brut (75 cl) 95 €



12 €

Spritz (25 cl)
Gin Tonic (10 cl)
Cuba Libre (25 cl)

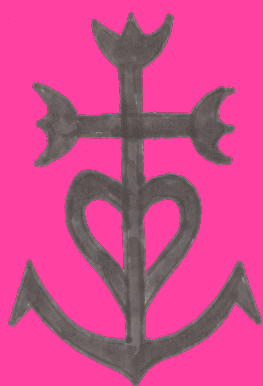


- Carlsberg (33 cl) - 7 €
- Jade Bio non-alcoholic (25 cl) - 7 €



Rhum blanc / Rhum ambré / Gin Gordon’s
Vodka / Tequila Espolon
Johnny Walker Red Label (4 cl) - 12 €
Vodka Red Bull (4 cl) - 14 €

- Lillet Tonic ou Blanc (4 cl) - 7 €
- Ricard (3 cl) - 4,80 €
- Ricard Tomate, Mauresque ou Perroquet - 5 €
- Kir cassis, mûre, pêche (12 cl) - 6,50 €
- Martini - Campari - Get 27 (4 cl) - 8 €



Ginger Beer UMA (Organic 33 cl) - 6,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Ice Tea (can 33 cl) - 5 € L’Eau Neuve
Limonade (tap - 40 cl) - 4 € (Tétra brick 50 cl) - 4,50 €
Diabolo (40 cl) - 4,50 € Perrier (can - 33 cl) - 4 €
Red Bull (25 cl) - 7,50 € + syrup 0,50 €

Fresh Juices & Organic drinks by Alain Milliat
Strawberry, apple or mango (33 cl)* - 7,50€
Herbal mint tea & raspberry or lemon & ginger (25 cl)* 6 €

**depending on arrival*