NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS

Derrière chaque assiette se cachent des femmes et des hommes passionnés.
Nous sommes fiers de travailler avec des producteurs locaux et des artisans qui partagent notre exigence de qualité et notre amour du produit.

MAISON MILLAS - Mont de Lacaune - Tarn (81)
Charcuterie artisanale affinée selon les recettes et savoir-faire des anciens.

L'ESPLANADE DES FROMAGES - Gignac - Hérault (34)
Sélection de fromages par Steeve et Christine.

LANGUEDOC LOZÈRE VIANDE- Antrenas - Lozère (48)
Un lien direct entre éleveurs de l'Aubrac, pour une viande tracée, sélectionnée et préparée dans le respect de l'animal.

MAISON BOUSQUET - Luc la Primaude - Aveyron (12)
Boucherie artisanale de l'Aubrac qui sélectionne des viandes issues d'élévages aveyronnais, préparées dans le respect du produit et des animaux .

BOULANGERIE 211 - Gignac - Hérault (34)
Pain bio au levain naturel. Confectionné uniquement avec des farines pures, écrasées sur meule de pierre, bio et locales.

MAS PALAT- Gignac - Hérault (34)
Le Mas Palat sélectionne et récolte la production d'exploitants locaux, tous situés sur les coteaux de l'Hérault et en confectionne une huile vierge extra, première extraction à froid.

CADENAS- Gignac - Hérault (34)
Primeur du village depuis deux générations

LA MAISON DE LA BRANDADE "LA NÎMOISE" - Nîmes - Gard (30)
Répertorié au collège culinaire de France, sélection fine des morues effeuillées à la main & tour de main ancestral avant transformation en brandade.

TIELLES DASSE René - Mèze - Hérault (34)
Ambassadeur de la Tielle sétoise depuis quatre générations, recettes authentiques & processus artisanales ont fait la réputation de leurs produits.

CLIN D'OEIL DE LA MER - Boujan-sur-Libron (34)
Poissonnerie famillale.

EYMOFRUIT - Pézenas - Hérault (34)
Epicerie fine pour professionnel.

COMPTOIR DES ANDOUILLETTES - Montpellier - Hérault (34)
Sa recette intangible, son tour de main éprouvé et son savoir-faire artisanal font de l'andouillette un met de choix recherché.

MANGALITZA DU PIC SAINT-LOUP - Argelliers - Hérault (34)
Elevage en plein air de cochon laineux au hameau "Cantagrils", au pied du Pic-Saint-Loup.

CHOCOLATERIE DU BLASON - Clermont l'Hérault - Hérault (34)
Atelier de fabrication & magasin de vente, tout y est produit selon des méthodes artisanales jusqu'au chocolat fait particulièrement pour l'entreprise : le "Rio Guayaba"

MENU DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour

Plat

18€

Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert

25€

Entrée / Plat / Dessert

30€

Entrée
Poireaux vinaigrette - Mimosa

PLAT DU JOUR

Dessert
Mousse au chocolat

LA CARTE

Tête de veau snacké

11€

Poireaux vinaigrette - Mimosa

7€

Oeufs mimosas au thon

9€

Os à moelle à la cuillère

10€

Saint Félicien à la braise - Miel de Garrigue

12€

Tielle "René Dassé" à Mèze
(4 personnes)

18€

Croque Monsieur - Effiloché de Boeuf - Fromage Raclette

10€

Vol-au-vent de la mer -
Brumoise Légumes - Sauce Noilly Prat

29€

Souris d'agneau Lozère - Purée - Légumes confits

28€

Origine des viandes : France

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous demander

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris

SALAISON "MAISON MILLAS"

Jambon affiné 12 mois	16€/150g
Assortiment de salaisons : • Jambon affiné • Chorizo • Coppa • Saucisson	21€/200g
Jambonneau (200g)	10€
Pâté de foie (200g)	9€

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon végétal et accompagnées de frites maison, d'une sauce béarnaise et de son bol de salade & échalotes

LE CHARIOT

Un chariot vous est présenté à table avec une sélection de fromages et de desserts maison

Fromages de "L'Esplanade des fromages"	10€
Desserts	9€
Glaces & Sorbets de la "Chocolaterie du Blason" (2 boules)	4€
Café gourmand	12€

Origine des viandes : France

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous demander

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris

MANGER, BOIRE, VIVRE

RESTAURANT COPO