



MANGER, BOIRE, VIVRE

# 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

Salade de Betterave - Gorgonzola

## PLAT DU JOUR

## Dessert

Mousse au chocolat

# LA CARTE

Pâté croûte d'Antoine

11€

Salade de Betterave - Gorgonzola

7€

Pissaladière

11€

Os à moelle à la cuillère

10€

Saint Félicien à la braise - Miel  
de Garrigue

12€

Tielle "René Dassé" à Mèze  
(4 personnes)

18€

Croquettes effiloché de Boeuf  
(par 3)

9€

Merlu de méditerranée - Ail  
confit - Pommes de terre rôti

29€

Souris d'agneau Lozère - Purée -  
Légumes confits

28€

## SALAIISON "MAISON MILLAS"

Jambon affiné 12 mois 16€/150g

Assortiment de salaisons : 21€/200g

- Jambon affiné
- Chorizo
- Coppa
- Saucisson

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