



à midi en semaine

*wochentags zu mittag
on weekdays at noon*

*à manger
& à boire...*

essen & trinken...

food & drink...

à l'apéro

zum aperitif
for aperitif

trio de tapas

5.50 €

légumes préparés, charcuteries, petites choses de la mer...

verschiedene gemüse, charcuterie, kleine Meeresfrüchte...

various vegetables, charcuterie, sea-food...

trio de tartinettes

5.50 €

toasts aux tapenades, houmous, crèmes épicées...

toasts mit olivenpaste, kichererbsenpaste, gewürzcremes ...

toast with olive paste, chick pea spread, spiced creamy dip...

trio de charcuteries

7.50 €

jambon serrano, chourizo, saucisson

Serranoschinken, hausgemachte pastete, hartwurst

Serrano ham, homemade pâté, dried sausage

trois bouchées de foie gras maison

7.50 €

sur petites tranches de pain grillé

hausgemachte entenleberterrine auf kleinen toasts

homemade duckliver terrine on small toasts

le tableau des vins d'apéritif (carte des vins)

15 vins doux ou secs du grand sud, servis au verre

15 offene aperitifweine, von knochentrocken bis sehr süß

15 aperitif wines by the glass, from bone dry to very sweet

la carte des vins du Languedoc et du Roussillon

die weinkarte
the wine list

une centaine de vins, choisis personnellement chez les meilleurs vignerons, affinés patiemment dans notre cave et servis avec soin (dont toujours 8 ou 9 au verre). Et si vous ne finissez pas votre bouteille, vous pouvez l'emporter et regoûter chez vous !

über 100 weine, persönlich ausgewählt bei den besten winzern, langsam gereift in unserem kühlen keller und mit sorgfalt serviert (davon ständig 8-9 im glas). Und wenn sie ihre flasche nicht austrinken sollten, können Sie sie mitnehmen und zu hause weitergeniessen!

some 100 wines, hand-picked at the best regional wine properties, patiently matured in our cool cellar and served with care (always 8 or 9 wines available by the glass). And if you should not finish your bottle, you may take it away and enjoy it again at home!

à midi
mittags
at lunchtime

les assiettes gourmandes

Nos tartines sont préparées avec le bon pain au levain d'Emile à Claret (seigle bio et froment) accompagné de mesclun & crudités

la Candide 15 €

grande tartine aux légumes grillés (aubergine, courgette, oignon, poivron), chèvre chaud bio Sauveplane, tapenade, tomates, câpres
grosser toast mit gegrillten gemüsen (auberginen, zucchini, zwiebel, paprika), warmer bio-ziegenkäse, tapenade, tomate, kapern; junger salat
large toast with grilled vegetables, goats cheese, tapenade, capers; young salad

la Bistrot 15 €

grande tartine au jambon cru, lard grillé, oeuf, mayonnaise au curry
grosser toast mit schinken, grillspeck, ei, currymayonnaise; junger salat
large toast with ham, grilled bacon, egg, curry-mayonnaise; young salad

la Métisse 16 €

grande tartine de filet de poulet au sésame, concassé de tomate au piment, brunoise de concombre, menthe, ananas, feta & herbes
grosser toast mit sesam-hühnerbrust, piment-tomaten, gehackter gurke, minze, ananas, feta, kräuter; junger salat
large toast with chicken breast, sesame, peppered tomatoes, chopped cucumber, mint, pineapple, herbs, feta; young salad

la Pescalune 17 €

grande tartine de saumon muri au sel, fromage frais, herbes, pommes de terre, aneth
toast mit salzgereiftem lachs, frischkäse, kräuter, kartoffeln, dill; junger salat
toast with salt-matured salmon, fromage frais, herbs, potatoes, dill; young salad

la Riche Canard 19 €

grande tartine de magret de canard séché au romarin, foie gras maison mi-cuit, purée d'oignons doux
grosser toast mit hausgetrockneter rosmarin-entenbrust, hausgemachter entenleber (mi-cuit), leicht süßes zwiebelpuree; junger salat
large toast with home dried duck's breast, rosemary, foie gras mi-cuit, onion chutney; young salad

au dessert
zum dessert
as a dessert

les desserts maison du jour à partir de 5.50 €

fragen Sie nach dem hausgemachten tages-dessert
ask for today's home-made dessert

les coupes de glaces artisanales 7.50 €

eisbecher mit handwerklich hergestelltem eis
bowls of hand-made ice cream

PapaMaman

vanille, café, chocolat noir, chantilly

Garrigue

Sorbet romarin, sorbet menthe-citron, miel-pignons, amandes

Panier de fruits

sorbets abricot, fraise, cassis bio, fruits secs

Souvenir d'Espagne

Miel-pignon, cannelle, réglisse, badiane

à toute heure

zu jeder zeit
anytime

boissons fraîches (voir carte des vins)
jus de fruits, eaux, bières, coca, coca light,
orangina, limonade, schweppes, sirops ...
fruchtsäfte, mineralwasser, biere, coca, orangina...
fruit juice, mineral water, beer, coca cola, orangina...

boissons chaudes (voir carte des vins)
café bio, thé, chocolat, infusions...
kaffee (bio), tee (bio), kakao, kräutertees...
coffee (organic), tea (org.), hot chocolate, herbal teas

batonnets de glace

magnum Frigebig vanille ou amandes 2.90 €
cône chocolat ou vanille ou van./fraise 2.20 €
sorbet multicolore 1.50 €
eis am stiel
sorbets & ice cream

le week-end

am wochenende
at weekends

le restaurant - sur réservation -
une carte entièrement faite maison, selon
les saisons, et un menu qui change chaque
week-end ; demandez à consulter notre carte !
ouvert le vendredi soir, le samedi soir et
le dimanche midi.

eine voll hausgemachte karte und ein neues menu
jedes wochenende: freitag- und samstagabend,
sonntagmittag, fragen Sie nach unserer wochenend-
karte!

A seasonal menu of home-made produce, changing
every weekend, available Friday & Saturday evening
and Sunday at lunchtime, ask to have a look on our
weekend menu!

En semaine, l'accès à la piscine est réservé
aux résidents de l'Auberge.

Nous vous remercions de votre compréhension.