Comme Un Dimanche Sous Le Figuier

C'est sous le soleil ardent des Saintes-Marie-de-la-Mer que tout a commencé, un beau dimanche d'été en 2014… la plage, les barbecues qui fument, les encouragements affectueux et bienveillants de Roger Merlin, grand Monsieur de la cuisine Camarguaise…

Autre figure tutélaire, qui a veillé chaleureusement sur nos débuts : André Soulier, chantre joyeusement infatigable de la cuisine languedocienne.

Que les volutes de fumée et le crépitement des braises honorent leur mémoire !

Nous avons sélectionné sur les chemins du Sud les meilleures viandes :
Boeuf Angus de Camargue maturé, Taureau de Camargue, agneau des Alpilles (maison Alazard et Roux, depuis 1934), magret de canard fermier des Landes (maison Paris, depuis 1907), porc noir de Bigorre …

Poulpe, poissons, lapin, volailles sont aussi souvent de la partie…

La poterie Not, fondée en 1936 à côté de Castelnaudary, entreprise du patrimoine vivant, a façonné nos assiettes avec la terre rouge du Lauraguais.

Nous vous proposons un large choix de **cocktails** « d'époque », dont l'histoire remonte entre la fin du XIXième et les années folles, prélude à une soirée joyeuse.

Un vaste choix de vins d'artisans vignerons, respectueux de leur terre et passionnés par leur terroir.

Une sélection de plus de **soixante spiritueux**, dont de nombreux rhums, pour refaire le monde à la fin du repas.

Bienvenue !

Depuis 2015,
le meilleur du Sud sur les braises

Les entrées

Tataki de thon au barbecue
Sauce teriyaki 13€

Salade de poulpe au barbecue
houmous de lentilles corail , aïoli, tomates confites, huile aux herbes fraîches- 15€

Poivrons au BBQ, anchois de la Maison Roques à Collioure 12€

Crème de champignons et de cèpes, magret fumé 12€

Terrine de rillettes de canard fermier des Landes au foie gras 12€

Sur les braises

Porc noir de Bigorre : Poitrine 27€ Coustous 26€ selon arrivage
Race rustique et ancestrale, élevage extensif en prairies et sous-bois, au pied des Pyrénées, alimentation à base de glands, herbes et châtaignes ; une chair exceptionnellement savoureuse…

Bavette de Bœuf Hereford irlandais 180/200g marinade miso/échalotes - 24€
Très tendre, juteuse et pleine de goût.

Brochettes de magret de canard fermier des Landes 220g - 25€
Canards élevés en plein air, nourris au maïs grain entier, par la maison Paris à Pomarez (Landes) ; cinq générations de mère en fille depuis 1907.

Duo de brochettes, bavette Hereford et canard des Landes 220g : 25€
Quand on a du mal à choisir…

Quasi d'agneau des Alpilles (haut de gigot), marinade tandoori : 27€
Un élevage traditionnel provençal dans les garrigues des Alpilles, transhumance estivale, nourriture à base d'herbes aromatiques et sauvages ; une chair à la saveur incomparable, douce, fine et légèrement herbacée.

NB : tous les poids sont indiqués avant cuisson

Entrecôte de Taureau de Camargue AOP +/- 350g 35€
Élevage en semi-liberté dans les vastes étendues sauvages de Camargue; goût unique, venant des 16 variétés d'herbes sauvages qui constituent sa seule alimentation ; une viande très peu grasse, rare, tendre et savoureuse.

Entrecôte de bœuf maturée +/- 350g 35€
Race à viande en élevage extensif Camargue/Languedoc ; maturation entre trois et quatre semaines, pour donner à la viande encore plus de saveur et de tendreté.

Les Côtes ...

Véritables stars de la cuisson à la braise...
La cuisson sur l'os, l'épaisseur du morceau, l'alchimie entre la viande et la fumée, et enfin le partage, tout concourt à faire de la dégustation d'une côte soigneusement choisie un moment de fête.

Côte de Bœuf Holstein (France) – 12,50€/100g
Une maturation d'une quarantaine de jours offre un goût exceptionnel. Une viande tendre, persillée et goûteuse, aux arômes de noisette et de foie gras.

Côte de Bœuf Angus de Camargue - 9,50€/100g
Une viande rare avec une maturation de trois à quatre semaines ; saveur unique, un élevage dans les vastes espaces sauvages de Camargue lui confère un goût exceptionnel.

Côte de Taureau de Camargue AOP - 9,50€/100g
Élevage en semi-liberté en Camargue ; goût unique, venant des 16 variétés d'herbes sauvages qui constituent sa seule alimentation ; tendreté, une viande rare, notre spécialité !

(Deux accompagnements inclus, prix au poids, en général entre 1 et 1,2 kg. Pour deux uniquement)

Les accompagnements

Frites maison à la graisse de canard des Landes
Légumes du moment sur les braises

Liste des allergènes disponible sur demande

Vin au verre

Les Blancs :

Grèce : Jason Ligas : vif, minéral, salin 7€
Gascogne : Chiroulet : Soleil d'Automne (semi moelleux) 6€
Languedoc : Sauta Roc, sec, fruité et équilibré 7€

Les Rouges :

Pic Saint Loup : La Chouette du chai : garrigue, épices douces, vin dense et équilibré 8€
Terrasses du Larzac : Domaine de l'Accent ; Elliot : garrigue, épices, belle structure 8€
Corbières : Domaine de Dernacueillette ; vin d'altitude, profond, charnu et velouté 8€
Côtes catalanes : Les Enfants Sauvages, Che Chauvio ; léger, framboise, garrigue 7€

Un rosé : St Chinian : Les Païssels , floral, fruits rouges 6€

Bulles : Blanquette de Limoux « Monsieur S » 8€

Vin Doux Naturel : Domaine des Soulanes : Maury 8€

12cl, prix TTC service compris

Les boissons

Bières Artisanales brewing bears (montpellier)
Blonde, blanche, triple ou IPA : 6.50 € (canette 33cl)

Ricard, Pastis 51, Casanis, Anisette, Ouzo : 4 €
Pastis Henri Bardouin : 5 €
Martini rouge, blanc ou rosé : 6 € **Noilly Prat :** 6 €
Suze : 6 €
Lillet blanc ou rosé : 7 €

Evian ou Badoit 1 litre : 6 €
Badoit 0.50 l : 4€
Supplément sirop Monin : 0.50
La french : Tonic ou Ginger Beer : 4.50 € le verre de 30 cl
Limonade artisanale catalane « Limonette » : 4.50 € le grand verre de 35cl
Nectars de fruits artisanaux : 5€ (abricot, pêche)
Sirops Monin : 2.5€ (grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat)

Café artisanal grand cru (ou déca)
Maison Montista, torréfacteur à Montferrier sur Lez : 2.20 €

Les desserts

9€

Tous nos desserts sont fait maison

Banoffee : A notre façon, purée de bananes au barbecue à la fève tonka et citron vert, caramel beurre salé, speculoos et chouchou, chantilly vanillée, cacao

Tiramisu : volontairement riche en mascarpone, avec le café de notre torréfacteur

Moelleux au chocolat Valrhona et à la crème de marrons d'Ardèche, glace vanille

Poumpet, fruits de saison rôtis, chantilly
(le poumpet est un très ancien dessert occitan, dont l'origine remonterait au 8ième siècle ; c'est un feuilleté au citron)

Le fromage de saison : choisi et affiné par Jérémy Bouby, huile d'olive, noisettes grillées

Pour les petits qui ont été sages (convient aussi aux adultes ayant gardé une âme d'enfant) : esquimaux artisanaux de Provence emkipop, fraise ou vanille : 5 €

Desserts arrosés pour les grands : (+1€)

Colonel : un grand classique, sorbet artisanal citron et vodka krupnik
Coupe exotique : sorbet artisanal mangue, rhum plantation 3 stars