



Pierrot

terrasses

Restaurant

OUVERTURE

Tous les soirs de 18h30 À 23h00

SANS RÉSERVATION

Bon Appétit

Tous nos prix sont nets



Salades



Tapas

- MOULES GRATINÉES 7,90 €
à l'aïoli
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE 12,90 €
- ASSIETTE DE FROMAGE 7,80 €
- ONGLET DE BOEUF MARINÉES 7,00 €
- AILES POULET MARINÉES NEW 7,20 €
x8 Au paprika fumé
- FOUGASSE NEW 10,80 €
= 400G Olives, gratons
- SAUCISSON ENTIER NEW 9,00 €
=250G Cèpes ou noix
- PATATAS BRAVAS NEW 6,00 €
- MUCHACHA NEW 6,60 €
Pain cristal grillé, tomate fraîche aillée et jambon cru
- CROC' PIERROT NEW 5,80 €
Assortiment de tartines 5 pièces
crème de cèpes/oignons lardons raclette/
épinard chèvre/poivron chorizo/morue
rougail

- SALADE VERTE 3,50 €
- SALADE BIQUETTE 8,00 €
Salade verte, tomate, toast de chèvre chaud, olives
- SALADE BURRATA 15,50 €
Tomates anciennes, oignons, roquette, mozzarella burratina, chips de parmesan, toasts pesto rouge
- SALADE PAYSANNE 15,90 €
Salade verte, gésiers de volaille confits, lardons, pignons, maïs, croûtons
- SALADE CÉSAR 15,90 €
Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, vinaigrette crémée
- LE DÔME 16,90 €
Truite fumée, guacamole, oeuf poché, salade verte, crevettes, pignons, vinaigrette balsamique



Suggestions

- BAVETTE 15,30 €
=220 g +/- 10g cru : Frites
- TARTARE DE BOEUF 16,30 €
=220 g / Frites
- Classique
Cornichons, câpres, oignons, moutarde
- Italien
Roquette, pignons, parmesan, basilic, tomates
- GARDIANNE DE TAUREAU 17,30 €
Frites
- AGNEAU CONFIT 22,90 €
Frites, légumes
- ROUGAIL SAUCISSE CRÉOLE NEW 15,90 €
Servi avec riz blanc



Burgers

- Accompagné de frites et de salade verte
- LE SPECIAL Simple 16,00 € Double 20,00 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce tartare à la mayo, cheddar, lardons grillés,
 - LE BACON Simple 16,00 € Double 20,00 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce moutarde, crème fraîche, cheddar, oignons confits,
bacon
 - LOU PASTRE Simple 16,00 € Double 20,00 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce ketchup, crème et oignons confits, fromage de chèvre, chorizo
 - LE BELLISSIMO Simple 16,00 € Double 20,00 €
Steak haché du boucher 150g, NEW
Sauce pesto rouge mayo, mozzarella, coppa

Pâtes

Emmental ou parmesan, le préciser à la commande

- FUSILLIS CARBONARA 13,10 €
- FUSILLIS TOSCANE MER 16,10 €
tomates fraîches, basilic, pignons, tomates cerises, crevettes, St Jacques



Pizzas

Toutes nos pizzas sont servies avec des olives.

Herbes, le préciser à la commande.

PIZZAS ENTIÈRES:

- **MARGUERITE** 9,90 €
Tomate, fromage

 - **PRINCESSE** 12,10 €
Tomate, fromage, jambon cuit

 - **REINE** 12,80 €
Tomate, fromage, jambon cuit, champignons

 - **KEBAB** 13,40 €
Tomate, fromage, kébab, sauce blanche, coriandre, oignons

 - **4 FROMAGE** 13,40 €
Tomate, cantal, reblochon, roquefort, chèvre

 - **GRECQUE** 13,40 €
Tomate, fromage, chèvre, miel ou sans miel à préciser

 - **ESPAGNOLE** 12,90 €
Tomate, fromage, chorizo, poivron, oignons

 - **SAVOYARDE** 14,30 €
Tomate, fromage, oignon, lardons, reblochon, crème fraîche

 - **LATINE** 13,60 €
Tomate, fromage, aubergine, poivrons, oignons, parmesan

 - **GERÇOISE** 14,90 €
Tomate, fromage, gésiers confits, magret de canard haché

 - **MARINIÈRE** 14,40 €
Tomate, fromage, petites st Jacques, crevettes, persillade

 - **ARMENIENNE** 13,40 €
Tomate, fromage, viande de bœuf, oignons, épices
- NOS DUOS:** 11,20 €
- 1/2 PIZZA DE VOTRE CHOIX
salade verte ou frites

 - Supp œuf au plat 1,00 €



Grill

Accompagné de frites et assortiment de légumes

- **ENTRECÔTE** 22,90 €
= 350g cru

- **MIX GRILL** 18,60 €
Travers de porc, cigaline, chorizo, pluma...

- **MAGRET DE CANARD** 23,90 €
Entier = 300g cru

- **PILONS DE POULET GRILLÉS** NEW 13,20 €

- **CÔTE DE BOEUF** 39,00 €
= 1KG cru
Nous ne servons pas de côte de bœuf bien cuite

- **SAUCES** NEW 1,20 €
Vigneronne poivrée / Roquefort / Tandoori / Créole froide



Marée

- **MOULES, FRITES** 15,80 €
Oignon, crème fraîche, vin blanc

- **POÊLÉE DE RIZ NOIR** NEW 20,90 €
Moules, gambas, palourdes..

- **SEICHE Frites** 19,80 €
Persillade

- **GAMBAS GRILLÉES** NEW 19,50 €
Sauce créole, frites

- **GRATIN DE LA MER / FRITES** 16,10 €
Poisson, moules, crevettes, champignons, béchamel, fromage

- **MORUE CROUTE D'AMANDE** 20,40 €
Dos de morue, aux amande aillées et au fromage et frites

- **SAUMON frais** 15,90 €
À l'huile d'olive, épices, salade, frites

- **BOURRILOTTE** NEW 19,10 €
Lotte, st jacques, crevettes, croûtons à l'aïoli, velouté de poisson maison, LACTOSE FREE



Enfants

Plats

Accompagnement: Frites / coquillettes beurre / purée

- **Jambon cuit** 5,00 €
- **Œuf au plat** 5,00 €
- **Nuggets poulet** 6,00 €
- **Steak haché** 6,00 €
- **Pilons de poulet** 6,00 €
- **Pizza ourson « marguerite »** 6,50 €

Desserts

- **Yaourt nature / Pot compote Blédina** 1,20 €
- **TUB Cola** 2,00 €
- **PousPous : vanille, bonbons chocolat** 2,50 €
- **Pirulo Tropical : passion, mangue, pêche, ananas** 2,50 €
- **Couquette BonBon glace bubble gum, bonbons** 3,50 €



Crêpes

▪ SUCRE	4,10 €
▪ CHOCOLAT FONDU	5,20 €
▪ NUTELLA	5,50 €
▪ CHOCOLAT / BANANE	6,90 €
▪ CHOCOLAT / CHANTILLY	6,90 €
▪ CHOCOLAT / AMANDES	5,90 €
▪ NUTELLA / BANANE	7,30 €
▪ NUTELLA / CHANTILLY	7,30 €
▪ NUTELLA / AMANDES	6,30 €
▪ CITRON FRAIS / SUCRE	4,80 €
▪ CHANTILLY	4,80 €

LES GOURMANDES

▪ PIERROT	8,50 €
Crème de marron, chantilly, chocolat	
▪ CONGOLAISE	9,20 €
Chocolat fondu, glace vanille, chantilly	
▪ CAMELO	6,10 €
Sauce caramel, glace vanille	
▪ LA BUENO	10,50 €
Nutella, banane, kinder bueno et maxi, chocobon, m&m's, chantilly	

LES ALCOOLISÉE

▪ GRAND MARNIER / SUCRE	5,90 €
▪ GRAND MARNIER / VANILLE	7,10 €
▪ GRAND MARNIER / CHANTILLY	7,10 €

Autres Desserts

▪ BRIOCHE PERDUE	7,10 €
Aux pommes, caramel et glace vanille	
▪ BRIOCHE GOURMANDE	7,10 €
Nutella, glace vanille	
▪ MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,50 €
Glace vanille, chantilly	
▪ MACHIATTO <small>NEW</small>	4,50 €
Sorbet café, machiatto frappé, mascarpone, spéculoos	
▪ TIRAMISU <small>NEW</small>	6,80 €
▪ CAFE GOURMAND	7,30 €
▪ RHUM GOURMAND <small>NEW</small>	9,80 €



Suppléments

▪ Chantilly	2,00 €
▪ Chocolat fondu	2,00 €
▪ Nutella	2,50 €
▪ Alcool	2,50 €
▪ Amandes	1,00 €

Tous à base de Glace Italienne vanille

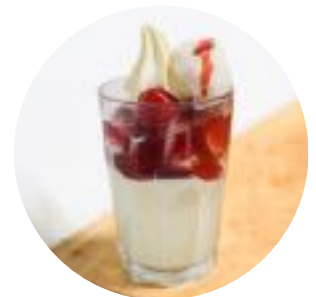
Sundays 7,20 €

- SUNDAY BANANA
Banane fruit, chocolat fondu, coco
- SUNDAY CAMELO
Caramel au lait, praliné
- SUNDAY GRIOTTE
Coulis de griottes, crumble spéculoos
- SUNDAY FRAISE
Fraise fruit, coulis de fraise, meringue
- SUNDAY PACANE
Brownies, chocolat fondu
- SUNDAY EXOTIQUE
Mangue, fruit de la passion, ananas
- SUNDAY M&M'S
Nutella, M&M's
- SUNDAY ARDÉCHOIS NEW
Crème de marron, pomme cuite, amandes



Coupes Composées 7,30 €

- CAFE LIEGEOIS
Glace café, sauce café, chantilly
- CHOCOLAT LIEGEOIS
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly
- DAME BLANCHE
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly
- COCOBEACH
Sorbet noix de coco, chocolat fondu, chantilly
- CAMELO NEW
Glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly
- MONT BLANC
Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly
- AFTER EIGHT
Glace menthe, chocolat fondu, chantilly
- AGRUME
Sorbet orange sanguine, pamplemousse, clémentine, liqueur Limoncello
- COLONEL
Sorbet citron, vodka,
- ABRICOTINE NEW
Sorbet abricot romarin, cartagène



Boules

- LES GLACES 1,80 €/BL
café / chocolat / vanille / menthe / nougat / coco / caramel beurre salé / marron / bubble gum / rhum raisin
- LES SORBETS
orange sanguine / abricot romarin / citron / fraise / clémentine / pamplemousse / café frappé



Vins Blancs



- **CHÂTEAU CAMPLAZENS** : IGP Pays d'Oc Viognier 17,90 €
Blanc délicat aux notes d'agrumes et de fruits à chairs blanches.
De nos salades à la marée tout lui va...
- **LAQUIROU**: AOP La Clape « ALBUS » bourboulenc, grenache blanc 19,90 €
Blanc dorée, nez intense, bouche ample et gourmande. Un clape de début mais certainement pas jusqu'à la fin pour ce vins parfait, pour nos poisson et nos salades.
- **DOMAINE SIBILLE** : VDP D'Oc 100% chardonnay NEW 22,60 €
Blanc sec sur le fruit frais sans le bois, bouche fraîche mais enveloppée grâce à l'élevage sur lies totales.
- **DOMAINE DE COMBE DES DUCS** : Bourboulenc NEW 19,80 €
Blanc gras aux arômes de fleurs et de fruits d'été, quelques notes épicés et de caramel.
À l'apéritif ou au moment du dessert.

Vins Roses

- **DOMAINE L'ANGEL** : Coteaux du Languedoc La Clape 16,30 €
Syrah, grenache. Vin rafraichissant et gorgé de fruits à tout juste 2 kilomètres de chez nous.
- **GRIS BLANC** : G. Bertrand IGP Pays d'Oc 75cl 18,30 € / 150cl 35,90 €
Grenache en priorité, Rosé cristallin et pur, sa fraîcheur et son gout unique peuvent convenir toute la soirée sur votre table de convives.
- **LAQUIROU** : AOP La Clape 19,90 €
«Sarriette »Grenache, Syrah, Cinsault. Vin idéal pour votre soirée d'été dès l'apéritif.
- **CHÂTEAU CAPITOU ODE** : AOP La Clape NEW 22,60 €
Syrah, grenache, cinsault. Bouche riche en saveurs fruitées et épicées avec un côté minéral lui donnant du caractère, sensation de fraîcheur agréable en fin de bouche.

Selection
du Patron

▪ 6ème sens
Gérard Bertrand
Rouge / Rosé / Blanc
Nos Pichets :
75 cl : 12,10 €
50 cl : 8,10 €
25 cl : 4,20 €

IGP Pays d'Oc Bouteille
à vis pour le non bu

Vins Rouges

- **DOMAINE L'ANGEL** : Coteaux du Languedoc La Clape 16,50 €
Syrah, grenache et carignan. Vin très agréable et fruité juste comme il faut.
- **CHÂTEAU CAMPLAZENS** : La garrigue AOC La Clape 19,20 €
syrah, grenache. Arômes de prunes mûres et notes minérales.
- **LAQUIROU** : Champs Rouge AOP La Clape 21,60 €
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. De la planche à la pizza, sa gourmandise et ses arômes de fruits rouges gourmands vous régaleront.
- **DOMAINE DE VILLEMAJOU** : AOP Corbières Boutenac NEW 23,90 €
Carignan, grenache, syrah, mourvèdre. Rond et doux avec de beaux fruits encadrés de tanins fin. Tentez-le avec nos grillades.
- **CHÂTEAU GOURGAZAUD** : La Livinière AOP Minervois NEW 23,90 €
Cuvée Mélanie (70% Syrah, 15% mourvèdre, 15% Grenache). Bouche soyeuse et marquée par les arômes de fruits rouges.
- **DOMAINE BERTRAND BERGÉ** : Cuvée les Mégolithes AOP Fitou NEW 29,90 €
Vin Bio (carignan, grenache noir) Notes de cassis, de senteurs de laurier et de thym qui rappellent la garrigue. Sa bouche est ronde et souple.
- **CHÂTEAU LASTOUR** : Grande réserve AOP Corbière NEW 33,60 €
Syrah, grenache, mourvèdre, carignan. L'attaque est élégante et dense, laisse une bouche structurée aux tanins fondus. L'aromatique est riche en fruits noirs auxquels s'ajoutent des notes de garrigue (thym) puis des saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.

Cocktails

- SANGRIA / PLANTEUR
20 cl 5,50 € / 50 cl 10 € / 1L 17 €
- SPRITZ 20 cl 8,50 €
- MOJITO 15 cl 8,50 €
- PINA COLADA NEW 20 cl 8,50 €
- GIN TONIC 15 cl 8,50 €
- COCKTAIL DES ILES 20 cl 8,50 €
Pétillant à base de rhum NEW
- COCKTAIL ss alcool 20 cl 2,50 €



Alcools

4cl

- WHISKY
 - ALCOOL DE POIRE
 - GET 27
 - COGNAC
 - BAYLES
- } 5,00 €
- CRÈME CABANEL
Citron, menthe,
mandarine
- } 4,00 €

Bières

- PRESSION 25cl 3.20 €
Peroni
- CORONA 33 cl 5,00 €
- DESPERADO 33 cl 5,00 €
- CUBANISTO 33 cl 5,00 €
- 1664 SSA 25 cl 3,50 €
- PICON BIÈRE 25 cl 3,90 €
- BLANCHE 33 cl 5,00 €

Apéros

- KIR CASSIS 15 cl 2,50 €
- MARTINI 7cl 2.90 €
- RICARD / 51 2,5 cl 2,90 €
- MUSCAT 7cl 3,20 €
- COMBE DES DUCS 7cl 3,00 €
Moelleux, bourboulenc NEW
- SUZE 5 cl 2,80 €

Bouteilles

75cl

- HAVANA Spécial 70,00 €
- ABSOLUT 70,00 €
- BULLDOG GIN 70,00 €
- BALLATINNES 70,00 €
- GET 27 60,00 €

Bulles

- CIDRE : 75 cl 9,00€
brut ou doux
- CHAMPAGNE 75 cl 45,00 €

Boissons chaudes

- CAFÉ 1,80 €
- DÉCAFÉINÉ 1,80 €
- ICE MACHIATTO NEW 3,20 €



By maekō



Nous travaillons avec une petite boutique Narbonnaise de qualité

Thés NEW 3,20 €

- YUZU
Thé vert, yuzu
- SENCHA DU SOLEIL
Thé vert, menthe, pêche de vigne
- EARL GREY BIO
thé noir, bergamote de ceylan
- IKEBANA
Thé vert, framboise, rose,
pamplemousse
- SAKURA
Thé vert fleur de cerisier

Infusions NEW 3,20 €

- LIMONBELLO
Infusion, citron, verveine
- THÉ DES YOGIS
Infusion, épices



maekō
@maeko_design

Softs

- LIMONADE 25 cl 1,80 €
 - DIABOLO 25 cl 2,10 €
 - COCA-COLA
 - COCA ZÉRO
 - FANTA
 - ICA TEA
 - PERRIER
- } 33 cl 2,30 €
- RED-BULL 25 cl 3,00 €
 - EAU pétillante 1,25 L 1,60 €
 - EAU plate 1,25 L 1,60 €
 - EVIAN IL 2,60 €
 - SAN PELLEGRINO IL 2,80 €
 - YIPPY NEW 33 cl 2,20€
eau + jus de fraise
 - JUS DE FRUITS 20cl 2,30 €
Cramberry / mangue / Abricot / NEW
ananas / pomme / orange / tomate