

MENU

Pierrot

Terrasses



DU 02 JUIN AU 31 AOÛT

OUVERTURE

Tous les soirs de 18h30 À 23h00

 @chezpierrot Terrasses

 Restaurant Chez Pierrot - Vinassan

SANS RÉSERVATION

2025

Tapas



- **MOULES GRATINÉES** 8,20 €
à l'aïoli
- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 13,30 €
- **PETITE ASSIETTE DE FROMAGE** 4,80 €
- **ÉMINCÉS BAVETTE MARINÉS** 7,00 €
- **MINI FINGERS X6** ^{NEW} 4,90 €
Feuille de filo Jambon Cantal
- **CAMEMBERT FONDU** 7,80 €
Aux mouillettes feuilletées aux lardons
- **ACCRA FAÇON CRÉOLE X8** ^{NEW} 5,90 €
- **PATATAS BRAVAS** 6,00 €
- **FRITES PATATE DOUCE** 4,50 €
- **MUCHACHA** 6,60 €
Pain cristal grillé, tomate fraîche aillée et jambon cru
- **CROC' PIERROT** 6,60 €
Assortiment de tartines 5 pièces
crème de cèpes/oignons lardons raclette/
épinard chèvre/poivron chorizo/poireaux St Jacques
- **PETITS ROULÉS SAUCISSE X10** ^{NEW} 5,60 €
Au wasabi, ketchup léger et oignons frits
- **GARLIC BREAD** ^{NEW} 4,00 €
Au fromage
- **PORTION DE FRITES** 3,50 €

Suggestions

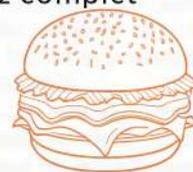
- **BAVETTE** 16,50 €
≈240 g +/- 10g cru : Frites
- **TARTARE DE BOEUF** 16,90 €
≈220 g / Frites
 - **Classique**
Cornichons, câpres, oignons, moutarde
 - **Italien**
Roquette, pignons, parmesan, basilic, tomates
 - **Asiatique** ^{NEW}
Oignons, carottes, shitaké, sésame, soja, gingembre
- **JOUE DE PORC CONFITE** 17,80 €
Au jus d'agrumes, frites
- **POULET AU CITRON CONFIT** ^{NEW} 14,90 €
Haut de cuisse désossé grillé, frites

Salades



- **SALADE VERTE** 3,50 €
- **SALADE BIQUETTE** 8,00 €
Salade verte, tomate, toasts de chèvre chauds, olives
- **SALADE BURRATA** 15,50 €
Tomates anciennes, oignons, roquette, burrata, 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
- **PETITE PRINTANIÈRE** ^{NEW} 9,80 €
Assortiment de crudités, oeuf dur, feta, riz complet

Burgers



- Accompagné de frites et de salade verte
- **LE SPECIAL** **Simple** 16,00 € **Double** 20,90 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce tartare à la mayo, cheddar, lardons grillés.
 - **LE BACON** **Simple** 16,00 € **Double** 20,90 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce moutarde, crème fraîche, cheddar, oignons confits, bacon
 - **LOU PASTRE** **Simple** 16,00 € **Double** 20,90 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce ketchup, crème, oignons confits, fromage de chèvre, chorizo
 - **LE FREDO** ^{NEW} **Simple** 16,00 € **Double** 20,90 €
Steak haché du boucher 150g,
Sauce BBQ et Mayo, oignon frit, emmental
 - **CHICKEN Curry** **Simple** 16,00 €
Poulet panées, oignons confits, mayo, curry, crème fraîche, cheddar



Pâtes

- Emmental ou parmesan, le préciser à la commande
- **FUSILLIS CARBONARA** 14,30 €
 - **FUSILLIS TOSCANE MER** 16,80 €
Tomates fraîches, basilic, pignons, tomates cerises, crevettes, st Jacques
 - **RAVIOLIS GORGONZOLA** 14,30 €
Raviolis au fromage sauce gorgonzola



Pizzas

Toutes nos pizzas sont servies avec des olives.
Herbes, le préciser à la commande.



PIZZAS ENTIÈRES:

- **MARGUERITE** 9,90 €
Tomate, fromage
 - **PRINCESSE** 12,40 €
Tomate, fromage, jambon cuit
 - **REINE** 13,10 €
Tomate, fromage, jambon cuit, champignons
 - **KEBAB** 13,70 €
Tomate, fromage, kébab, sauce blanche, coriandre, oignons
 - **4 FROMAGES** 13,80 €
Tomate, cantal, reblochon, roquefort, chèvre
 - **GRECQUE** 13,80 €
Tomate, fromage, chèvre, miel ou sans miel à préciser
 - **ESPAGNOLE** 13,20 €
Tomate, fromage, chorizo, poivrons, oignons
 - **SAVOYARDE** 14,70 €
Tomate, fromage, oignon, lardons, reblochon, crème fraîche
 - **LATINE** 14,00 €
Tomate, fromage, aubergines, poivrons, oignons, parmesan
 - **GERÇOISE** 15,20 €
Tomate, fromage, gésiers confits, magret de canard haché
 - **MARINIÈRE** 14,70 €
Tomate, fromage, petites st Jacques, crevettes, persillade
 - **L'EFFILOCHÉ** 14,10 €
Tomate, fromage, effiloché de bœuf, oignons, cheddar
 - **TRUFFE** NEW 14,50 €
Base crème, truffé champignons de paris, noix
-
- NOS DUOS:** 11,20 €
- **1/2 PIZZA DE VOTRE CHOIX**
salade verte ou frites
 - **SUPP OEUF AU PLAT** 1,00 €

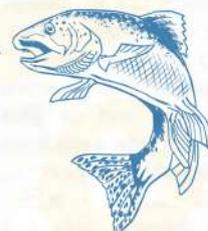
Grill

Accompagné de frites et assortiment de légumes



- **ENTRECÔTE** 24,40 €
≈ 350g cru
 - **MIX GRILL** 21,20 €
Travers de porc, cigaline, chorizo, pluma...
 - **MAGRET DE CANARD** 23,90 €
Entier ≈ 350g cru
 - **CÔTE DE BOEUF** 46,00 €
≈ 1KG cru
Nous ne servons pas de côte de bœuf bien cuite
-
- **SAUCES** 1,20 €
Vigneronne poivrée / Roquefort / Sauce aux herbes
 - **PORTION DE LÉGUMES** 4,00 €
 - **PORTION DE FRITES** 3,50 €

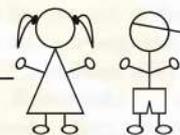
Marée



- **MOULES, FRITES** 15,80 €
Oignon, crème fraîche, vin blanc
- **SEICHE FRITES** 19,80 €
Persillade
- **POELÉE MARINE** 21,10 €
Vermicelles de riz, morue, lamelles d'encornet, crevettes, dés de chorizo, sauce citronnée, cytherées
- **GRATIN DE LA MER / FRITES** 16,10 €
Poisson, moules, crevettes, champignons, béchamel, fromage
- **THON** 17,30 €
Émincés de thon mi cuit, sauce aux herbes, riz blanc (plat tiède)
- **SAUMON FRAIS** 16,50 €
À l'huile d'olive, épices, salade, frites
- **BOURRILOTTE** 21,90 €
Lotte, st Jacques, crevettes, croûtons à l'aïoli, velouté de poisson maison, pomme de terre

Enfants

PLATS



Accompagnement: Frites / coquillettes beurre / purée

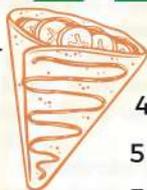
- **Jambon cuit** 5,00 €
- **Œuf au plat** 5,00 €
- **Nuggets poulet** 6,00 €
- **Steak haché** 6,00 €
- **Coquillettes bolognaises** 5,50 €
- **Pizza ourson** « marguerite » 6,50 €
- **Mac & cheese** coquillettes en croquettes NEW 5,50 €

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 €
- **Coupette Bonbon** glace barbe à papa, bonbons 3,50 €



Crêpes



- **SUCRE** 4,10 €
- **CHOCOLAT FONDU** 5,20 €
- **NUTELLA** 5,50 €
- **CHOCOLAT / BANANE** 6,90 €
- **CHOCOLAT / CHANTILLY** 6,90 €
- **CHOCOLAT / NOISETTES** 5,90 €
- **NUTELLA / BANANE** 7,30 €
- **NUTELLA / CHANTILLY** 7,30 €
- **NUTELLA / NOISETTES** 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
- **CARAMELO** 6,90 €
Sauce caramel, glace vanille
- **LA BUENO** 10,50 €
Nutella, banane, kinder bueno et maxi, chocobon, m&m's, chantilly
- **NOUGATINE** 11,90 €
Glace vanille et nougat, sauce nougat
- **LA BANOFFEE** 9,20 €
Banane, caramel beurre salé, crumble de spéculos, chantilly

Les Alcoolisées

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

Autres Desserts

- **BRIOCHE PERDUE** 7,50 €
Aux pommes, caramel et glace vanille
- **BRIOCHE GOURMANDE** 7,50 €
Nutella, glace vanille, fraise, brisures oréo
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 6,50 €
Glace vanille, chantilly
- **FROMAGE BLANC** 4,50 €
Coulis fruits rouges NEW
- **CAFE GOURMAND** 9,10 €
- **DIJO GOURMAND** 2cl 10,50 €
- **TIRAMISU** 6,80 €
- **BABA** 8,50 €
Chantilly, glace Rhum raisin NEW
- **FLAN PARISIEN** 5,80 € NEW

Coupes Composées

7,50 €

- **CAFE LIEGEOIS**
Glace café, sauce café, chantilly
- **CHOCOLAT LIEGEOIS**
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly
- **DAME BLANCHE**
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly
- **COCO BEACH**
Sorbet noix de coco, chocolat fondu, chantilly
- **CARAMEL LIEGEOIS**
Glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly
- **MONT BLANC**
Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly
- **AFTER EIGHT**
Glace menthe, chocolat fondu, chantilly
- **MADAME PISTACHE** NEW
Glace pistache, chocolat fondu, brisure de pistache, chantilly
- **AGRUME**
Sorbet orange, pamplemousse, mandarine, liqueur Limoncello
- **COLONEL**
Sorbet citron, vodka
- **FRAISE MELBA** NEW 8,20 €
Glace vanille, coulis de fruit rouge et fraise fraiche, chantilly
- **MONTILIENNE** 11,50 €
Glace nougat et vanille, sauce nougat, chantilly



Boules

1,80 €/BL

- **LES GLACES**
café / chocolat / vanille / menthe / nougat / coco / caramel
beurre salé / marron / barbe à papa / rhum raisin / pistache NEW
- **LES SORBETS**
orange / citron / fraise / mandarine / pamplemousse

Suppléments

- **Chantilly** 2,00 €
- **Chocolat fondu** 2,00 €
- **Nutella** 2,50 €
- **Noisettes** 1,00 €
- **Alcool** 2,50 €

Sundays

7,20 €

Tous à base de Glace Italienne vanille

- **SUNDAY CARAMELO**
Caramel au beurre salé
- **SUNDAY PACANE**
Brownies, chocolat fondu
- **SUNDAY M&M'S**
Nutella, M&M's
- **SUNDAY ARDÉCHOIS**
Crème de marron, pomme cuite, noisettes
- **MONSIEUR PISTACHE** NEW
coulis de pistache, fraise, pépite de chocolat, brisure de pistache
- **SUNDAY BANANA**
Banane fruit, chocolat fondu, coco râpé
- **SUNDAY FRAISE**
Fraises, meringue, coulis fruits rouges
- **SUNDAY EXOTIQUE**
Mangue, fruit de la passion, ananas
- **SUNDAY SPECULOOS** NEW
Coulis de spéculos, éclats de spéculos, pop-corn





Carte Boissons

2025

Cocktails

▪ SANGRIA / PLANTEUR



20cl

5,50 €



50cl

10 €



1L

17 €

▪ SPRITZ 20cl 8,50 €

▪ MOJITO 15cl 8,50 €

▪ PINA COLADA 20cl 8,50 €

▪ GIN TONIC 15cl 8,50 €

Sans Alcool

▪ VIRGIN MOJITO 20cl 6,00 €

▪ COCKTAIL ss alcool 20cl 3,00 €

Apéros

▪ KIR CASSIS 15cl 3,00 €

▪ MARTINI 7cl 3,00 €

▪ RICARD 2cl 2,50 €

▪ DOUBLE RICARD 4cl 4,50 €

▪ MUSCAT 7cl 3,20 €

▪ COMBE DES DUCS 7cl 3,00 €

Moelleux, bourboulenc

▪ SUZE 5cl 3,00 €

Alcools 4cl

▪ WHISKY BALLATINNES 6,00 €

▪ ALCOOL DE POIRE 6,00 €

▪ GET 27 6,00 €

▪ COGNAC 6,00 €

▪ BAYLES 6,00 €

▪ RHUM BUMBU 9,00 €

▪ CRÈME CABANEL 5,00 € Citron, menthe, mandarine

Bouteilles 75cl

▪ HAVANA Spécial 60,00 €

▪ ABSOLUT 60,00 €

▪ BALLATINNES 60,00 €

▪ GET 27 50,00 €

▪ CABANEL 50,00 €

Bulles 75cl

▪ CIDRE 9,00 € brut ou doux

▪ CHAMPAGNE 55,00 € MUM



Bières

- **BLONDE** 33 cl 3,60 €
Têtes Plates Pression 50 cl 5,40 €
- **BLANCHE** 33 cl 4,10 €
Têtes Plates Pression 50 cl 6,20 €
- **CERISE** 33 cl 5,30 €
Pression 50 cl 7,90 €
- **CORONA** 33 cl 5,50 €
- **DESPERADO** 33 cl 5,50 €
- **1664 SSA** 25 cl 4,00 €
- **PICON BIÈRE** 33 cl 4,60 €



Softs

- **LIMONADE** 20 cl 2,00 €
- **DIABOLO** 20 cl 2,20 €
- **COCA-COLA**
- **COCA ZÉRO**
- **FANTA** 33 cl 2,70 €
- **MYTEA**
- **PERRIER**
- **RED-BULL** 33 cl 3,00 €
- **EAU plate** 1,25L 1,60 €
- **SAN PELLEGRINO** 1L 2,80 €
- **JUS DE FRUIT** 20 cl 3,00 €
Abricot / ananas / pomme / orange / tomate

VINS BLANCS 75cl



▪ **DOMAINE DE L'ANGEL** 16,60 €

Côteau du Languedoc « la Clape »

♥ Notes de pamplemousse, belle minéralité

▪ **DEUX CHEVAUX** 17,80 €

Neemia & Camille « IGP pays d'Oc »
» 100 % Viognier

♥ Texture veloutée et fraîcheur équilibrée aux saveurs citronnées et minérales

▪ **CHÂTEAU LASTOURS** 19,00 €

La Bergerie « AOP Corbières »
Vermentino et Roussanne

♥ Léger et minéral, belle fraîcheur avec des arômes dominants d'agrumes, une touche de pêche blanche et d'abricot.

▪ **CHÂTEAU LAQUIROU** 21,50 €

Albus « AOP la Clape »

♥ Blanc dorée, nez intense, bouche ample et gourmande
Un vin parfait pour nos poissons et nos salades.

▪ **CHÂTEAU CAMPLAZENS** 21,50 €

Réserve « IGP Pays d'Oc »
Bourboulenc et Grenache Blanc

♥ Vin gourmand, ample, généreux avec un très bel équilibre, de la rondeur, de la longueur et une belle fraîcheur minérale.

▪ **DOM AINE SIBILLE** 22,80 €

« VDP d'Oc » 100 % Chardonnay

♥ Blanc sec sur le fruit frais sans le bois, bouche fraîche mais enveloppée grâce à l'élevage sur lies totales.

▪ **CHÂTEAU LES BUGADELLES** 28,70 €

Cuvée Tilki « AOP La Clape »
40% Grenache blanc, 30%
Bourboulenc, 30% Roussanne

♥ Une bouche ample, parfumée, avec de notes d'agrumes et de vanille

▪ **LA COMBE DES DUCS** 19,80 €

Douceur Bourboulenc Moelleux

♥ Blanc gras aux arômes de fleurs et de fruits d'été, quelques notes épicées de caramel



VINS ROSÉS

75cl

▪ **DOMAINE DE L'ANGEL** 16,60 €

Côteau du Languedoc « la Clape »

♥ Vin rafraîchissant et gorgé de fruits à tout juste 2km de chez nous

▪ **JEFF CARREL** 17,30 €

Vieille mule « Côtes Catalanes »

♥ Une bouche entière et une finale fraîche et acidulée

▪ **GÉRARD BERTRAND** 18,30 €

Gris Blanc « IGP Pays d'Oc »

♥ Rosé cristallin et pur, sa fraîcheur et son goût unique peuvent convenir toute la soirée sur votre table de convives

▪ **CHÂTEAU LASTOURS** 19,00 €

La Bergerie « AOP Corbières »

♥ L'attaque est centrée sur les petits fruits rouges, puis relevée de notes de pêches et fruits à chair blanche. La finale est longue et fraîche, légèrement poivrée

▪ **CHÂTEAU LAQUIROU** 19,50 €

Sariette « AOP la Clape »

♥ Vin idéal pour votre soirée d'été dès l'apéritif

▪ **CHÂTEAU CAPITOU** 24,70 €

ODE « AOP la Clape »

♥ Bouche riche en saveurs fruitées et épicées avec un côté minéral lui donnant du caractère, sensation de fraîcheur agréable en fin de bouche

Sélection du Patron

▪ **6ème Sens
Gérard Bertrand**

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

Godet

25 cl

Pichet

50 cl

Bouteille

75 cl

4,60 €

8,80 €

12,90 €

Rouge / Rosé / Blanc

VINS ROUGES

75cl

▪ LE CANON DU CLUB 15,00 €

« Pays d'Oc »

♥ Un vin très clair que l'on pourrait appeler « Rouge piscine » par sa légèreté, se boit frais

▪ DOMAINE DE L'ANGEL 16,60 €

Côteau du Languedoc « la Clape »

♥ Vin très agréable et fruité juste comme il faut

▪ CHÂTEAU LASTOURS 19,00 €

La Bergerie « AOP Corbières »

♥ Une attaque délicate, élancée aux tannins fondus où l'on retrouve les fruits rouges confiturés mêlés à la réglisse et aux notes de garrigue.

▪ DOMAINE PIERRE FIL 20,70 €

Filosofia « AOP Minervois »

♥ Vin puissant et dense, avec une finale douce et savoureuse

▪ JEFF CARREL 21,40 €

La Tire « AOP Fitou »

♥ Notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres, de violets liquides de la garrigue avec des tanins fins et une belle acidité bien croquante.

De la fraîcheur et de la tension.

▪ CHÂTEAU LAQUIROU 23,80 €

Champs rouge « AOP la Clape »

♥ Arômes de fruits rouges très gourmands

▪ CAVEAU DE LA CLAPE 24,50 €

l'Empreinte « AOP la Clape »

♥ Puissant et généreux au caractère affirmé

▪ CHÂTEAU CAMPLAZENS 27,30 €

La Réserve « IGP Pays d'Oc »

♥ La bouche est charnue, opulente, dotée de nobles tanins, libère de doux parfums de cassis, de tapenade noire, de vieux cuir, de poivre, de café froid. La finale est ample et couvre le palais de notes de silex.

▪ GÉRARD BERTRAND 29,00 €

Villemajou « AOP Corbières »
Boutenac

♥ Rond et doux avec de beaux fruits encadrés de tanins fins

▪ CHÂTEAU ROUQUETTE 37,00 €

Henry Lapierre « AOP Clape »

♥ Notes de cassis et mûres, cacao et amandes grillées. Le vin qui symbolise le mieux cet équilibre subtil entre nos terroirs ensoleillés et l'élégance que peut apporter la proximité de la mer.

Boissons chaudes

Cafés

NESPRESSO

▪ CAFÉ	2,00 €
▪ DÉCAFÉINÉ	2,00 €
▪ CAPPUCCINO	4,00 €
▪ CAFE GOURMAND	9,10 €
▪ DIJO GOURMAND	10,90 €

Thés

PALAIS DES THÉS



▪ THÉ DES LORDS	2,80€
-----------------	-------

Earl Grey - Thé noir et bergamote

▪ THÉ VERT À LA MENTHE	
------------------------	--

Thé vert inspiré de la tradition marocaine

▪ THÉ MERVEILLEUX	
-------------------	--

Thé vert - éclats d'amandes et de pistache

Infusions

▪ SUR UN NUAGE	2,80€
----------------	-------

Passiflore, valériane et camomille

▪ ROOISBOS DES VAHINÉS	
------------------------	--

Vanille et amande, sans théine

▪ L'HERBORISTE - DIGESTION	
----------------------------	--

Curcuma, réglisse, verveine