



Le Poisson Rouge
CARTE DES METS

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Les huîtres du célèbre Jacky Granal	les 6 huîtres : 10€	les 12 huîtres : 18€
Les piquillos farcis, brandade à l'olive et quenelle de brousse		12€
La nage de poissons de roche, gambas et petits légumes		14€
L'assiette de charcuterie ibérique, pan con tomate		17€
Le ceviche d'espadon, citron vert et sésame noir		13€
La terrine de foie-gras et chutney d'oignon		15€
Les moules gratinées en persillade		11€

LES SALADES

ENTRÉE : 10€ — REPAS : 15€

La salade César : <i>salade romaine, poulet grillé, vieux Rodez, croutons frits, œuf, sauce César</i>
La salade Summer : <i>mesclun, jambon de pays, melon, pastèque, tomate confite, mozzarella</i>
La salade GoldFish : <i>mesclun, seiche, gambas, Saint-Jacque, loup, crevette</i>

LES POISSONS

Le loup entier grillé, tombée de fenouil à l'orange	26€
La seiche à la plancha, citron confit et persillade	22€
Le pavé de thon Rossini, poêlée de légumes d'été	29€
Le pavé de thon grillé, poêlée de légumes d'été	24€
La parillada du Poisson Rouge, linguines	29€
Le risotto de Saint-Jacques juste raidis	27€
La bourride de lotte à notre façon	24€

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française

Le pavé de veau dans la noix, tian provençal et jus au thym	22€
Le filet de boeuf grillé, purée à l'huile de truffe, noisette	28€

LES DESSERTS

Le gros chou au chocolat, crème noix de coco, caramel de mendiants	10€
L'assiette de fromage sélectionnée par nos soins	9€
Les abricots confits au romarin et terre de cacao	9€
L'assiette de glace (ou sorbet) artisanal(e)	8€
La salade de fruits du moment et sorbet	9€
Le tiramisu framboise et Nutella	9€
Le café gourmand	8€
L'Irish Coffee	9€

MENU "DÉCOUVERTE" 28€

Le ceviche d'espadon, citron vert et sésame noir
L'escalivade du soleil et anchois marinés
Le gaspacho de melon, pan con tomate
La salade de poulpe à la Catalane
Le duo d'huitres et crevettes

Le pavé de merlu à la plancha, poêlée de courgette au thym
Le filet de canette entier, gastrique au poivron rouge
Le filet de loup sur un risotto et beurre blanc
La blanquette de poissons et fruits de mer

La tarte citron déstructurée et meringue croquante
Le gros chou chocolat, crème de noix de coco
La salade de fruits de saison et sorbet
Le duo de fromages
La glace

Menu "Muscats à tous les plats" : accords mets-vins autour du Muscat (supp. 10€)

Demandez conseil à notre sommelier pour un accord avec votre entrée, votre plat et votre dessert

MENU ENFANT 10€

Sirop au choix
Pour ceux qui veulent faire comme les grands : le petit filet de poisson & son accompagnement
... et pour les plus difficiles : l'éternel steak haché & son accompagnement
Petite pâtisserie

Chers parents, il n'y a pas de frite au Poisson Rouge ! — Réservé aux enfants de moins de 10 ans

PLAT DU JOUR 11€ & FORMULE MARCHÉ DU JOUR 19€

Consulter l'ardoise

Servis uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

Sebastien Sauter  Le Chef de Cuisine...
By Pierre-Olivier Prouhèze

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
En raison des exigences de fraîcheur, certains produits peuvent manquer à la carte. (TVA 2017 : 10%)*



Le Poisson Rouge
CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC

	50cl	75cl	150cl
Casa Délys Viognier 2016 VDP d'Oc		22€	
♥ Ballade en Straminer Bachellery 2016 VDP d'Oc		32€	
Mas Laval "Les Pampres" 2016 VDP Hérault		27€	
Mas des Armes "Les Heures Blanches" 2015 IGP Hérault		27€	
Muscat Sec Terres Blanches 2016 VDP d'Oc	15€	18€	
Domaine du Mas Rouge Muscat Sec 2016 IGP d'Oc		21€	
Domaine du Mas Rouge 2016 IGP d'Oc		19€	
Clos Maia 2015 VDP Hérault		42€	
Calage Resseguier "Émotion" 2016 Vin de France	17€	22€	
Château Bas d'Aumelas "Barathym" 2016 IGP d'Oc		20€	
Château Haut Blanville "Solal" 2016 IGP d'Oc		21€	
Mas Jullien "La Méjanne" 2008 (<i>vendange tardive</i>)	80€		
Mas Jullien 2014/2015 VDP Hérault		68€	
Mas Cal Demoura "L'Étincelle" 2014/2015 VDP Hérault		44€	
Mas Daumas Gassac 2015/2016 VDP Hérault		55€	
♥ Domaine Saint Julia 2015/2016 Languedoc		30€	
♥ Domaine Langlade 2015 VDP Gard		38€	
Aupilhac 2016 Montpeyroux		26€	
L'Hermas 2015/2016 IGP de Saint-Guilhem le Désert		36€	
Château de Caraguilhes 2015 AOP Corbières		30€	
Alquier "Les Vignes du Puits" 2014/2015 Faugères		44€	
Aupilhac "Les Cocalières" 2015/2016 Montpeyroux		39€	
Domaine de Creyssels 2016 AOP Coteaux du Languedoc		24€	
Domaine de Creyssels 2016 Picpoul de Pinet	16€	22€	
Chemin des Rêves "Abracadabra" 2015/2016		27€	
Mas Bruguière "Les Muriers" 2015/2016		38€	
Mas Morties 2015/2016		38€	
Clos Marie "Manon" 2012		49€	

ROUSSILLON

	50cl	75cl	150cl
Pierre Gaillard "Trémadoc" 2015 AOC Collioure		42€	
Domaine Gauby "Les Calcinaires" 2015/2016 Roussillon		40€	
Domaine Gauby "Vieilles Vignes" 2009/2010 Roussillon		65€	
La Rectorie "L'Argile" 2014/2015 AOC Collioure		55€	
Domaine Amistat 2014/2015 VDP Catalogne		55€	

VALLÉE DU RHÔNE

	50cl	75cl	150cl
Louis Chéze "Ni vu mais connu" Viognier 2015 Vin de France		31€	
Château de Beaucastel 2010 Chateauneuf du Pape		120€	
Château Fonsalette 2008 Chateauneuf du Pape		110€	
Château Rayas 2008 Chateauneuf du Pape		190€	
Pierre Gaillard "Condrieu" 2015		72€	
Pierre Gaillard "Saint-Joseph" 2015/2016		49€	
Château les Amoureuses "All White" 2013 IGP Ardèche		34€	

PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
Château Grand Boise 2016 Côtes de Provence		30€	
Château de Pibarnon 2015/2016 Bandol		41€	
Château Simone 2012 Palette		75€	
Saint-Césaire Chardonnay 2008 Lérins		75€	
Domaine d'Ott Clos Mireille 2016 Côtes de Provence		49€	

BOURGOGNE

	50cl	75cl	150cl
Chablis "Rive Droite" Testud 2015		46€	
Santenay 1 ^{er} Cru "La Comme" 2014		79€	
Mâcon Prissé "En Chailloux" 2015		42€	
Puligny-Montrachet Sylvain Bzikot 2015		99€	
Rully "Montagne La Folie" Claudie Jobard 2015		47€	
Corton Charlemagne Grand Cru Rapet 2015		130€	

VALLÉE DE LA LOIRE

	50cl	75cl	150cl
Château la Franchaie Anjou 2013/2014		42€	
Roches Neuves "L'Insolite" 2013 Saumur		49€	
Dagueneau "Blanc Fumé de Pouilly" 2011		110€	
Dagueneau "Silex" 2009 Pouilly Fumé		130€	

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC

	50cl	75cl	150cl
Domaine de Roquemale "Les Terrasses" 2016 IGP Hérault ..	19€	26€	
Domaine de Roquemale "Les Grés" 2015 Grés de Montpellier		30€	
♥ Domaine de Roquemale "Léma" 2014 Grés de Montpellier		39€	
Aupilhac "Montpeyroux" 2014/2015 Montpeyroux		34€	
Aupilhac "Les Cocalières" 2014 Montpeyroux		42€	
Aupilhac "La Boda" 2013 Montpeyroux		47€	
Domaine Binet Jacquet Tradition 2015 Faugères		33€	
Roc d'Anglade 2013 VDP Gard		65€	
♥ Domaine Foltodon "Sancti-Cosmae" 2015 VDP Gard		27€	
Clos des Boutes "Les Fagnes" 2014/2015 Costières de Nîmes		36€	
Château Saint Cyrgues "Amérique" 2014 Costières de Nîmes		36€	
Mas Laval "Les Pampres" 2015 VDP Hérault		29€	
Calage Resseguier "Étoile" 2015 Languedoc	17€	22€	
Château Haut Blanville "Solal" 2015/2016 VDP d'Oc		21€	
Château Bas d'Aumelas "Barathym" 2015/2016 VDP d'Oc		20€	
Le Petit Merle aux Alouettes 2014 VDP d'Oc		39€	
Mas Daumas Gassac 2014 VDP Hérault		55€	
Domaine de la Grange des Pères 2013/2014 VDP Hérault		150€	
Mas des Armes "Perspectives" 2014 IGP Hérault		38€	
♥ Mas des Armes "Le 360" 2014 IGP Hérault		65€	
Chemin des Rêves "Bois-moi" 2015/2016 Languedoc		26€	
Peyre Rose "Syrah Leone" 2006 Languedoc		130€	
Canet-Valette "Une & Mille Nuits" 2013/2014 Saint-Chinian		37€	
Domaine Les Païssels "Le Banel" 2015 Saint-Chinian		26€	

TERRASSE DU LARZAC

	50cl	75cl	150cl
Mas Haut-Buis "Costa Caoude" 2013		45€	
Mas Haut-Buis "Les Carlines" 2015		36€	
♥ L'Herms 2013		36€	
"Les Vignes Oubliées" 2014		44€	
Mas Jullien 2013		68€	
Mas Cal Demoura "Terre de Jonquières" 2015		48€	
♥ Mas Laval "La Grande Cuvée" 2014		45€	

PIC SAINT-LOUP

	50cl	75cl	150cl
Domaine de la Salade Saint-Henry "1803" 2015		35€	
Mas Bruguière "L'Arbouse" 2015/2016	26€	35€	
Mas Bruguière "La Grenadière" 2013		45€	
Chemin des Rêves "Gueule de Loup" 2015		44€	

MINERVOIS

	50cl	75cl	150cl
♥ Le Clos des Jarres "Envie" 2014		35€	
Domaine St-Michel Archange "La Tour de Boussecos" 2012/2013		25€	

ROUSSILLON

	50cl	75cl	150cl
Domaine Gauby "Les Calcinaires" 2015		42€	
Domaine Gauby "Vieilles Vignes" 2013/2014		65€	
Domaine Gauby "La Muntada" 2008		145€	
Clos des Fées "La Petite Sibérie" 2008		260€	

PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
Château Grand Boise 2011 Côtes de Provence	22€		
Château Grand Boise 2015 Côtes de Provence		32€	
Château de Pibarnon 2012 Bandol		64€	
Les Restanques de Pibarnon 2011 Bandol		42€	
Château Simone 2008 Palette		75€	
Saint Honorat Syrah 2011 VDP de Méditerranée		62€	
La Grande Séouve 2009 Côtes de Provence		26€	
Domaine de Trévallon 2014 IGP		75€	

VALLÉE DU RHÔNE

	50cl	75cl	150cl
Saint-Préfert Châteauneuf du Pape 2012		58€	
Saint-Préfert "August Favier" 2011 Châteauneuf du Pape		72€	
Saint-Préfert "Colombis" 2012 Châteauneuf du Pape		77€	
Beaucastel 2007 Châteauneuf du Pape		130€	
Santa Roc 2010 Gigondas		60€	
♥ Dom. Monteillet S. Montez Syrah à Papa 2016 Côtes du Rhône		27€	
Dom. Monteillet S. Montez Cuvée du Papy 2016 Saint-Joseph		49€	
Dom. Monteillet S. Montez Cuvée du Papy 2014 Côtes Rotie		82€	
Pierre Gaillard Côte Rôtie 2014		80€	
Jeanne Gaillard "La Relève" 2014 Saint-Joseph		44€	
Château les Amoureuses Black Sublim 2011 IGP Méditerranée		48€	
♥ Domaine Amido 2014 Lirac		30€	

LES VINS ROUGES (suite)

BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

	50cl	75cl	150cl
Jean Foillard 2013/2014 Fleurie		60€	
Marcel Lapiere 2016 Morgon		47€	
Christophe Pacalet 2014/2015 Moulin à Vent		41€	
Denis Mortet 2011 Gevrey Chambertin		145€	
Clos Salomon 2014 Givry 1 ^{er} Cru		58€	

VALLÉE DE LA LOIRE

	50cl	75cl	150cl
Pascal Lambert "Les Terrasses" 2015 Chinon		30€	
Pascal Lambert "Les Perruches" 2012/2015 Chinon		38€	
Roches Neuves "Franc de Pied" 2010 Saumur Champigny		72€	
Roches Neuves "La Marginale" 2011 Saumur Champigny		68€	
♥ Clos Cristal "Les Murs" 2014/2015 Saumur Champigny		58€	

BORDEAUX

	50cl	75cl	150cl
Château Combel-La-Serre 2013 Cahors		30€	
Origami / L'Esprit de l'Evêché 2012 Bordeaux		30€	
Château La Chapelle Lescours 2011 St-Émilion Grand Cru		64€	
Château l'Evêché 2011 St-Émilion Grand Cru		82€	

LES VINS ROSÉS

LANGUEDOC

	50cl	75cl	150cl
Dom. d'Aigues Belles Poirier des Rougettes 2016 IGP d'Oc		30€	
Château Haut-Blanville "Solal" 2016 IGP d'OC		21€	
Calage Resseguier "Émotion" 2016 Vin de France	17€	22€	
Château Bas d'Aumelas "Barathym" 2016 IGP d'OC		20€	
Domaine du Mas Rouge 2016 IGP d'OC		19€	
♥ L'Hermas 2016 IGP Hérault		25€	
♥ Mas des Armes "Cavalino" 2016 IGP Hérault		26€	
Roc d'Anglade 2016 IGP Gard		38€	

VALLÉE DU RHÔNE

	50cl	75cl	150cl
♥ Château les Amoureuses "Loverose" 2016 IGP Ardèche		27€	

PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
Château Grand Boise 2016 Sainte-Victoire	22€	30€	
By Ott 2016 AOC Provence		33€	
♥ Domaine d'Ott Clos Mireille 2016 AOC Provence		49€	
Château de Pibarnon 2016 Bandol		45€	
Aix Rosé 2016 Coteaux d'Aix-en-Provence		30€	58€
♥ Clos Venturi "1769" 2016 AOC Corse		37€	

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Gosset "Brut Excellence"	70€	
Gosset Grande Réserve	80€	
Gosset Rosé	85€	
Ruinart Brut	90€	175€
Ruinart Rosé	110€	
Ruinart Blanc de Blanc	110€	215€
Louis Roederer Brut	75€	
Louis Roederer Rosé	99€	
Louis Roederer Zéro Dosage (By Starck)	99€	
Louis Roederer Blanc de Blanc	99€	
Cristal Louis Roederer	240€	



Millésimes

Certains millésimes de vins sont susceptibles de changer en cours d'année, consultez votre serveur.

Vin au verre et sélection de Coups de Cœur du sommelier

8 références en dégustation dans l'Eurocave SoWine et des nouveautés à la bouteille qui changent régulièrement.

Consultez ardoise et serveur.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51, Cristal (2cl), Kir Maison (12cl)	3,00€
Verre de Vin (12cl)	<i>Consulter Sowine et Ardoise</i>
Muscat de Frontignan (12cl)	4,50€
Muscat de Frontignan 12 ans d'âge (12 cl)	7,00€
Muscat Moelleux Mas de Madame (12cl)	5,00€
Cartagène du Mas Jullien (12 cl)	7,00€
Martini Rouge-Blanc-Rosé, Porto Rouge-Blanc, Campari, Noilly Prat (7cl)	5,00€
Suze, Gentiane de Cette, Guignolet Cerise (7cl)	5,00€
Baby (2cl)	5,00€
Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Cachaça (4cl)	7,50€
Jack Daniel's, Bourbon, Four Roses (4cl)	8,00€
Flûte de Champagne (12cl), Kir Royal (12cl)	9,00€

LES COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Rio Jus d'orange, limonade, grenadine, citron	6,00€
Apple Sparkle Jus de pomme, lemon-lime soda, sirop de framboise	6,00€
Bonbon Jus d'orange, d'ananas et d'abricot, trait de sirop de fraise, jus de citron	6,00€
Virgin Mojito Eau pétillante, sucre de canne, menthe verte, citron vert	6,00€

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Américano du Barman (Long Drink)	8,00€
<i>1/3 Martini Rouge, 1/3 Martini Blanc, 1/3 Campari, trait de Gin, tranches de citron et d'orange</i>	
Caïpiroska (Short Drink)	8,50€
<i>4cl Vodka, sucre de canne, citron vert</i>	
Caipirinha (Short Drink)	8,50€
<i>4cl Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	
Mojito & Co (Long Drink) — Classique, Fraise, Framboise ou Pomme	8,50€
<i>6cl Rhum, eau pétillante, sucre de canne, menthe verte, citron vert</i>	
MaiTai (Long Drink)	8,50€
<i>2cl Rhum Blanc, 3cl Rhum Ambré, Triple Sec, citron vert, trait de sirop d'orgeat</i>	
Skyfizz (Short Drink) "GoldFish Creation"	8,50€
<i>4cl de Vodka, jus de citron, eau gazeuse, curaçao bleu, glace pilée, fruits rouges</i>	
Sex on the Beach (Long Drink)	8,50€
<i>4cl vodka, 2 cl de crème de pêche, 4cl de jus d'orange, 4cl de jus de cranberry</i>	
Poisson Rouge (Long Drink)	8,50€
<i>10cl Champagne, 4cl Manzana, trait de sirop de fraise</i>	
Spritz (Short Drink)	8,50€
<i>7cl de vin blanc pétillant, 3 cl d'Apérol, zeste d'agrumes</i>	
Gin Tonic Master's (Long Drink)	8,50€
<i>6cl Gin Master's, tonic, zestes d'agrumes</i>	

LES BIÈRES

Heineken (33cl)	4,50€
Leffe, Hoegaarden (33cl)	5,00€
Desperados (33cl)	5,50€
Monaco, Panaché (25cl)	3,50€
Supplément Picon ou Gambetta	0,50€

LES BOISSONS FROIDES

Eau Minérale Plate (1L), Eau Minérale Gazeuse (1L)	6,00€
Coca-cola, Perrier, Orangina, Schweppes Agrum, Sprite, Ice-tea, Diabolo (33cl)	3,50€
Jus de fruits Pampryl (25cl)	3,50€
Sirops, au choix : menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, cerise, orgeat, anis, violette, mangue, passion	2,80€

LES BOISSONS CHAUDES OU FRAPPÉES

Espresso, Décaféiné (Maison du Bon Café)	2,50€
Café crème, Café double	3,00€
Cappuccino	4,00€
Thé - Infusion Japanese Garden / Jardin d'Asie (voir serveur)	4,00€
Café Frappé, Chocolat Frappé	4,50€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Marie Brizard, Baileys, Chartreuse Verte (6cl)	8,00€
Armagnac, Marc de Muscat (6cl)	8,00€
Cognac VSOP Rémy Martin, Calvados VSOP Boulard, Poire Bertrand (6cl)	9,00€
Limoncello, Manzana (6cl)	7,00€
Whisky (4cl) : Nikka Pure Malt, Single Malt 12 ans "The Hakushu",	12,00€
<i>Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans, Chivas 12 ans, Knockando 12 ans</i>	
Spiritueux (6cl) : Tequila Sangre de Azteca, Vodka Monte Carlo, Gin Masters...	12,00€

LA RHUMERIE

Ron Esclavo République Dominicaine 15 ans (6cl)	14,00€
♥ Ron Esclavo République Dominicaine XO (6cl)	16,00€
AH Rise Black Barrel Iles Vierges Américaines (6cl)	14,00€
♥ AH Rise Sauternes Iles Vierges Américaines (6cl)	16,00€
♥ Juan Santos Colombie 21 ans (6cl)	16,00€
Palma Mulata 15 ans (6cl)	14,00€
Diplomatico, Dom PaPa, Dictador 12 ans Colombie, (6cl)	12,00€
Ron Millonario, Rhum Vieux agricole J.Bally (6cl)	12,00€
The Kraken Caribbean Blended, Pyrat Xo reserve Caribbean Spirit (6cl)	12,00€



www.le-poisson-rouge.fr

Printemps/Été : Ouvert 7/7J, Midi & Soir
Automne/Hiver : Ouvert 7/7J le Midi & du Jeudi au Samedi Soir

Réceptions • Mariages • Baptêmes • Communions • Repas de Groupes • Séminaires • Déjeuners d'Affaires